

Será por recetas



Fideua de verduras huertana

Pastas, Recetas caseras

 6 Personas

 45 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- ¼ Coliflor bien granada
- 2 Zanahorias grandes
- 2 Ajos puerros grandes
- 2 Manojos de ajos tiernos
- 1 Calabacín
- 1 Nabo
- 1 Cebollas
- ½ kg. Bacalao desmigado
- 200 gr. Judías verdes finas
- Tomate rallado para freír
- ½ kg. de fideos del nº 2
- Aceite, Sal, azafrán, y 3 dientes de ajo

Elaboración

Cortar todas las verduras en juliana fina y reservar para blanquearlas.

Poner en una olla 2 litros de agua con un poco de sal y dejar hasta que hierva. A continuación, blanquear todas las verduras introduciéndolas en la olla y dejándolas allí hasta que vuelva a hervir el agua durante unos minutos.

Una vez al punto, escurrir bien las verduras y reservarlas al igual que el caldo obtenido para añadirlo después como fondo.

Lavar el bacalao para eliminarle el exceso de sal y desmigarlo en trozos pequeños revisando que no quede ninguna espina.

En una paella, poner aceite a calentar y pochar la cebolla junto con los ajos picados. Cuando la cebolla esté bien pochada, añadir las verduras y dorar hasta que cojan color. A continuación, añadir el tomate rallado y el bacalao. Sofreír todo el conjunto.

Una vez obtenido un buen sofrito, en el centro de la paella, y teniendo bien a mano el fondo de cocer las verduras, rehogar dos cucharadas de pimentón durante unos segundos e, inmediatamente para que no se queme, añadir los 2 litros del fondo de las verduras reservado. Dejar cocer durante 20 minutos.

Añadir el azafrán para dar un poco de color y rectificar de sal.

Añadir los fideos repartiendo bien, y dejar cocer durante 15 minutos. Esperar a que se seque del todo la fideuá (incluso haciendo un poco socarrat) y dejar reposar 5 minutos antes de servir.



Autor receta de Fideua de verduras huertana

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012