

# Fideua con salmonete

Pescado

Raciones: PAX

## INGREDIENTES

## MATERIAL NECESARIO

BRUTO

NETO

### CALDO DE PESCADO

2 ud  
4 ud  
c/s  
C/S  
C/s  
2 hojas

Cabracho  
Tomate  
Pimentón  
Agua  
Aove  
Laurel

### FIDEUA

2 ud  
c/s  
C/s  
50 gr  
1 ud  
150 gr  
100 gr  
160 gr  
c/s  
80 gr

Salmonete  
Sal y pimienta  
Caldo de pescado  
Cebolla  
Ajo  
Calamar  
Cabracho  
Fideos  
Pimentón  
Tomate triturado

### ALL I OLI

250 ml  
1 ud  
c/s  
1 paq

Aove  
Huevo  
Sal  
Tinta de calamar

### SALSA MERI

100 gr  
4 ud  
200 ml  
25 ml

Perejil  
Ajo  
Aceite  
Vinagre

- 1 marmita
- 1 sartén
- 1 espumadera
- 1 cazo



### Para el CALDO DE PESCADO

- cortamos las cebollas y el tomate en cuartos y el ajo machado.
- En una marmita disponemos aceite, sofreímos los ingredientes, añadimos el pimentón y agua fría. (añadimos el laurel)
- Añadimos el pescado y llevamos a ebullición.
- Cuando rompa el hervor bajamos el fuego al mínimo y dejamos cocinar por 20 min.
- Retiramos el pescado y reducimos.

### Para el all y oli

- Marcaremos los ajos en una sartén y retiramos el germen.
- En un vaso alto añadimos el ajo y un huevo, tinta de calamar y con la túrmix trituramos y poco a poco añadimos el aceite y vamos montando.
- Ponemos a punto de sal y pimienta (si lo deseamos añadimos limón)