


- 
- Dejamos enfriar y listo para el servicio.

Para la SALSA MERY

- Trituramos todos los ingredientes y reservamos.

Para la FIDEUA

- Picamos la cebolla y el ajo en brunoise, trituramos el tomate y reservamos.
- Picamos el calamar en dados deslomamos el cabracho y el salmonete y reservamos,.
- En una paellera añadimos aceite, marcamos los calamares y añadimos la cebolla.
- Añadimos el pimentón y enfriamos con el tomate con el ajo y dejamos sofreír.
- Marcamos los fideos y mojamos con el caldo de pescado.
- Añadimos la carne del cabracho y cocinamos los fideos 5 min a fuego y terminamos en el horno. (tiene que quedar seca)
- PARA EL SALMONETE.
- Marcamos en sartén con un poco de salsa meri

PARA EL SERVICIO.

- Fideua hecha y seca en el horno
- All i oli en biberón grande
- Salsa meri y salmonete para marcar en sartén,

Gastronomía

