

Fideuá con pollo y langostinos



INGREDIENTES para 4 Raciones:

- 60 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 8-10 ramitas de perejil fresco (solo las hojas)
- 50 g de aceite de oliva
- 180 g de pechuga de pollo en dados
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 50 g de vino blanco
- 1000 g de caldo de pescado
- 300 g de fideos de arroz sin gluten
- 1 cucharadita de sal
- 16 langostinos crudos pelados

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso la cebolla, el ajo, el perejil y el aceite. Trocee **3 seg/vel 5** y sofría **3 min/120°C/ vel cuchara**.
2. Añada el pollo y el pimentón y rehogue **1 min/120°C/giro inv/vel cuchara**.
3. Incorpore el vino blanco y programe **1 min/varoma/giro inv/vel cuchara**, sin poner el cubilete, para favorecer la evaporación del alcohol.
4. Incorpore el caldo de pescado y programe **10 min/100°C/giro inv/ vel cuchara**.
5. Añada los fideos, la sal y programe **el tiempo del paquete/100°C/giro inv/vel cuchara**. Añada los langostinos y mezcle con la espátula. Retire del vaso y sirva inmediatamente.

Sugerencia: Puede espolvorear con unas hojas de perejil picado. Podemos usar, espaguetis cortados a mano, a la medida de unos fideos para fideuá.