

FIDEUA NEGRA DE CALAMARES



INGREDIENTES:

- 150 gr cebolla
- 2 dientes ajo
- 50 gr aceite oliva
- 100 gr tomate triturado
- 500 gr calamar fresco en trozos
- 100 gr brandy o vino blanco
- 3 bolsas tinta de calamar disueltas en un poco de agua
- 640 gr caldo pescado
- 1 1/2 cucharadita sal
- 1 pellizco pimienta
- 1 pellizco hebras azafrán (opcional)
- 320 gr fideos de fideuá

PREPARACIÓN:

- Ponga en el vaso la cebolla, el ajo y el aceite. Trocéelo **4 seg / Vel 5**. Sofria **10 min / 120 / giro inverso / Vel cuchara**
- Incorpore el tomate triturado y sofria **5 min / 120 / giro inverso / Vel cuchara**
- Agregué los calamares y programe **5 min / 120 / giro inverso / Vel cuchara**
- Incorpore el brandy y sin poner el cubilete , programe **1 min / Varoma / giro inverso / Vel cuchara**
- Añada la tinta del calamar, el caldo de pescado, la sal, la pimienta y el azafrán, programe **10 min / 100 / giro inverso / Vel 1**

- Agregue los fideos y programe **el tiempo indicado en el paquete / 100 / giro inverso / Vel 1**
- Vierta en una fuente y sirva inmediatamente

COMENTARIOS/TRUCOS:

- **Puede servirlo acompañado de alioli**