Receta de Fideuá Negra con Alioli

09 Oct 2019

Buenos días a tod@s, para hoy os propongo hacer esta rica **Fideuá Negra con Alioli,** ya sabéis que la fideuá es parecida a la paella de arroz pero aquí se utilizan Fideos especiales para este plato, espero que os guste.

Ingredientes

- Langostinos (200 grs)
- Fideos para fideuá (250 grs)
- Mayonesa alioli (al gusto)
- Caldo de pescado (sobre medio litro)
- Tomates (uno o dos)
- Cebolla (una pequeña)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Tinta de calamar (un sobre)
- Perejil
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Limpiar las colas de los langostinos retirándoles las pieles, la cabeza y la tripa y reservarlas
2. Pelar la cebolla y la cortarla en dados pequeños, pelar los dientes de ajo y trocearlos
3. En una cacerola amplia calentar un chorrito de aceite de oliva y cuando el aceite comience a calentarse añadir los ajos troceados y dorar unos minutos, después incorporar la cebolla.
4. Cocinar hasta que la cebolla esté blandita, unos 10-12 minutos a fuego medio
5. Cuando la verdura esté blandita incorporar el tomate previamente triturado y salpimentar, dejar que el sofrito se cocine a fuego medio/bajo durante 15 minutos
6. Añadir los fideos y rehogar con la verdura 2/3 minutos antes de cubrirlos con el caldo de pescado calentado previamente
7. Añadir la tinta de calamar a la cacerola y cocinar la pasta hasta que quede al dente
8. Unos minutos antes del final de la cocción, añadir las colas de langostinos reservadas
9. Servir la fideuá con perejil picado y una o dos cucharadas de alioli como acompañamiento y....buen provecho!!!