

## Fideuá



### 4 personas

1 ñora  
1 ajo (opcional)  
1 sepia (también sirve un calamar)  
Gambas peladas  
Varias hebras de azafrán  
250 gramos de fideos  
1 litro de caldo de pescado

Freímos el ajo y lo retiramos. Freímos la sepia cortada a trozos. Añadimos el azafrán previamente molido en un poco de papel (sirve el que lo envuelve o de aluminio). Añadimos la pulpa de la ñora (para extraer la pulpa dejamos la ñora en agua fría durante 4 horas o la hervimos durante 4 o 5 minutos, y con la punta de un cuchillo sacamos la pulpa de la piel).

Freímos ligeramente los fideos. Añadimos el caldo de pescado previamente calentado.

Cuando haya pasado el tiempo de cocción introducimos la paella en el horno a gratinar. En unos pocos minutos veremos cómo los fideos se “ponen de punta” y empiezan a tostarse las puntas. Sacamos del horno y servimos.

Se acompaña de salsa alioli.