



FIDEUÁ DE MADRE

INGREDIENTES

400 g de fideos para fideuá
800 g de fumet
1 copa de vino blanco
2 dl de caldo de los mejillones
200 g de sepia
12 mejillones
8 gambones

• PARA EL SOFRITO •

1 cebolla
200 g de tomate triturado
2 dientes de ajo
½ pimiento verde
1 hoja de laurel

• ADEMÁS •

Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Abre los mejillones con el vino blanco, filtra el líquido de cocción y retira las conchas. Mientras tanto, prepara el sofrito de sepia y vegetales junto con las cabezas de los gambones hasta que quede bien concentrado. Tuesta los fideos previamente aceitados en el horno a 180°.

Retira las cabezas de los gambones y añade los fideos tostados al sofrito. Incorpora el agua de los mejillones y el fumet hirviendo y cocina a fuego medio-alto hasta que los fideos estén en su punto.

Sirve los fideos con los mejillones y termina ligando con abundante perejil picado.



TORTILLA VAGA DE ARÁNDANOS, REQUESÓN Y NUECES

INGREDIENTES

8 huevos camperos
40 g de azúcar
Pizca de sal
Arándanos
40 g de nueces peladas
300 g de requesón
8 cuch. de miel
Ralladura de naranja
Menta fresca

• **ADEMÁS** •
Aceite de oliva virgen extra
40 g de mantequilla

ELABORACIÓN

Bate los huevos con el azúcar y una pizca de sal. Calienta una sartén antiadherente con un poco de Aceite de oliva virgen extra y mantequilla.

Cuaja una tortilla gruesa únicamente por la base, procurando que quede bien jugosa por la parte superior. Retira del fuego.

Termina con requesón desmigado, arándanos, nueces, miel, ralladura de naranja y unas hojas de menta fresca.