



Hugo López Díaz sesión de febrero y marzo 2026

## FIDEUA SECA MARINERA

Ingredientes/cantidades
500 gr Fideo cabello
½ pimiento rojo
1 pimiento verde
1 cebolla
1 diente de ajo
Calamar
Tomate triturado o frito
Gambas o langostinos
Mejillones
Azafrán y pimentón dulce, sal y aove
Entre 750 y 1 litro de Fumet de pescado

Tostamos los fideos en el horno hasta conseguir un color uniforme y dorado, cuando los tenemos dorados los sacamos y reservamos

En una perola o sartén con aceite doramos el ajo a continuación pochamos las verduras (pimiento, verde, rojo y cebolla) cortadas a cuadritos, cuando las tenemos pochadas, añadimos el calamar cortado a cuadraditos, después el tomate y a continuación el azafrán y el pimentón por último añadimos los mejillones.

Repartimos bien por la bandeja toda la mezcla y añadimos el fideo, a continuación, fumet caliente, rectificamos de sal, colocamos encima las gambas y horneamos hasta que se nos quede completamente seca.