

# FIDEUÁ DE CALAMARES Y LANGOSTINOS

## INGREDIENTES:

### FUMET :

12 langostinos crudos medianos  
2 dientes de ajo  
30 g de aceite de oliva  
1 cucharadita de pimiento dulce  
50 g de brandy  
500 g de agua

### FIDEUÁ :

2 diente de ajo  
200 g de cebolla en cuartos  
50 g de aceite de oliva  
500 g de calamares cortados en anillas  
1 cucharadita de pimentón dulce  
100 g de vino blanco  
250 g de fideos de fideuá  
1 cucharadita de sal

## PREPARACIÓN :

### FUMET :

1. Pelar los langostinos y reservar por separado los cuerpos de las cabezas y las cáscaras.
2. Poner las cabezas y las cáscaras en el vaso junto con los ajos y el aceite. Trocear **2 segundos, velocidad 5** y sofreír **5 minutos, temperatura 120°, velocidad 1** (TM31: **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**)
3. Añadir el pimentón y el brandy programar **1 minuto, temperatura Varoma, velocidad 1** sin poner el cubilete para favorecer la evaporación.
4. Añadir el agua y programar **10 minutos , temperatura 100°, velocidad 1**. Colar el fumet a través de un colador de malla fina y reserve. Lavar y secar el vaso y la tapa.

### FIDEUÁ :

5. Poner en el vaso los ajos, la cebolla y el aceite. Trocear **2 segundos, velocidad 5** y sofreír **8 minutos, temperatura 120°, velocidad 1** (TM31: **8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**)
6. Añadir los calamares y sofreír **5 minutos, temperatura 120°, giro inverso, velocidad cuchara** (TM31: **5 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**)
7. Añadir el pimentón y el vino blanco y programar **10 minutos, temperatura 100°, giro inverso, velocidad cuchara** . Mientras tanto, precaliente el horno a 200°C.
8. Añadir los fideos, el fumet reservado, los cuerpos de los langostinos reservados y la sal. Programar **8-10 minutos, temperatura 100°, giro inverso, velocidad cuchara**.
9. Hornear 10 minutos (200°C) y servir inmediatamente. –

**thermomix**

**MARTA CULLELL CARBONÉS**

<http://thermomix-girona.es/cullellcarbonesmarta/>