

# FIDEUÁ NEGRA DE CALAMARES

Dificultad: Baja  
Preparación: 15 min  
Total: 45 min

## Ingredientes:

- 150 g de cebolla cortada en cuartos
- 2 dientes de ajo
- 50 g de aceite de oliva
- 100 g de tomate triturado en conserva
- 500 g de calamar fresco en trozos
- 100 g de brandy o vino blanco
- 3 bolsas de tinta de calamar disueltas en un poco de agua
- 640 g de caldo de pescado
- 1 y  $\frac{1}{2}$  cucharaditas de sal
- 1 pellizco de pimienta
- 1 pellizco de hebras de azafrán
- 320 g de fideos de fideuá



## Preparación:

1. Ponga en el vaso la cebolla, el ajo y el aceite. Trocee **4 seg/vel5** y sofría **10 min/varoma/giro inverso/vel cuchara**.
  2. Incorpore el tomate triturado y rehogue **5 min/120°/giro inverso/vel cuchara**.
  3. Agregue los calamares y rehogue **5 min/120°/giro inverso/vel cuchara**.
  4. Incorpore el brandy y, sin poner el cubilete, programe **1 min/varoma/giro inverso/vel cuchara**.
  5. Añada la tinta de calamar, el caldo de pescado, la sal, la pimienta y el azafrán y programe **10 min/100°/giro inverso/vel 1**.
  6. Agregue los fideos y programe **el tiempo indicado en el paquete/100°/giro inverso/vel 1**. Vierta en una fuente y sirva inmediatamente.
- Sugerencia: puede servir acompañado de alioli.