Fideuà de Gandia

Rendimiento: 6 raciones

Ingredientes

fideuà

Fideo del número 3 — 600 g
Fondo de pescado de roca (morralla) — 2 ~ l
Rape — 500 g
Cigalas de Gandia — 6 ud
Gambas rojas — 6 ud
Tomate picado — 200 g
Cebolla rallada — 1 ud
Ajo — 1 diente
Pimentón dulce — 30 g
Aceite de oliva virgen — 150 ml
Azafrán en hebra — al gusto
Sal — al gusto
Allioli — al gusto

Fumet de pescado

Pescado de roca o morralla — 1,5 kg
Agua — 2 l
Cebolla — 2 ud
Puerro — 1 ud
Zanahoria — 2 ud
Apio — 2 ramas
Ajo — 3 dientes
Laurel — 1 hoja
Pimienta negra en grano — 3 ud
Aceite de oliva virgen extra — 2 cda
Zumo de limón — 1 cda
Perejil fresco — al gusto
Sal — al gusto

Pasos

1. Calienta el 150 ml a fuego moderado en una paella de unos 47 centímetros. Sofríe un poco las 6 ud y las 6 ud, y resérvalas.
2. En el mismo aceite, dora el 1 diente picado y la 1 ud rallada.
3. Incorpora el 30 g y el 200 g y dales unas vueltas para que no se queme nada.
4. Añade el 500 g y el al gusto, dales unas vueltas y vierte el 2 l, que ha de estar muy caliente.
5. Echa el 600 g, rectifica de al gusto y mantén el fuego a máxima potencia los primeros 5 minutos.
6. Sigue cociendo hasta completar entre 10 y 12 minutos. En los últimos 3 minutos, reparte las gambas y las cigalas reservadas por encima.

7. Deja reposar la fideuà 5 minutos y sirve.

8. Lleva a la mesa el al gusto en un cuenco, para quien lo quiera.

Fuentes

Fideuà de Gandia (Turisme Comunitat Valenciana, receta en PDF): https://www.comunitatvalenciana.com/es/turismo-gastronomico/recetas/fideua-de-gandia

Fideuà de Gandia (Turisme Comunitat Valenciana, receta en PDF): https://multimedia.comunitatvalenciana.com/4515D7DCAF9247BD9164A53F3D4FBF95/doc/BBE3CA027D6245C4BC26AC8294B1AD05/Fideua_de_Gandia_ES..pdf

Receta tradicional de la fideuá de Gandia (València Turisme, Diputació de València): https://turisme.dival.es/receta/fideua-de-gandia/

Fideuá (Turespaña, spain.info): https://www.spain.info/es/receta/fideua/

Cómo un traspiés gastronómico originó la fideuà: Gandia y su concurso internacional (El Periòdic): https://www.elperiodic.com/gandia/como-traspies-gastronomico-origino-fideua-gandia-saca-pecho-receta-universal-puertas-concurso-internacional_1071565

«Fideuada», Diccionari normatiu valencià (AVL): https://www.avl.gva.es/lexicval/?paraula=fideuada

Alicante, gastronomía y producto (Turismo de Alicante, 2022): https://alicanteturismo.com/wp-content/uploads/2024/06/GUIA-ALICANTE-PRODUCTO-GASTRONOMIA-2022.pdf

Origen de la fideuá de Gandía y consejos de su asociación gastronómica (Directo al Paladar): https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/autentica-fideua-nacio-gandia-era-paella-espaguetis