



## CAZUELA DE FIDEOS Y MARISCO

### INGREDIENTES

400 g de fideos Perla  
 1 l de fumet  
 1 copa de vino blanco  
 1/2 sepia  
 12 mejillones cocidos  
 12 langostinos

#### • PARA EL SOFRITO •

1 cebolla  
 200 g de tomate triturado  
 3 dientes de ajo  
 Laurel  
 Romero  
 Tomillo

#### • PARA LA PICADA •

100 g de avellanas  
 1 diente de ajo  
 Azafrán  
 Rebanada de pan

#### • ADEMÁS •

Sal  
 Pimienta negra  
 Aceite de oliva virgen extra  
 Perejil fresco

### ELABORACIÓN

Abre los mejillones con el vino blanco y luego cuele el líquido, reservándolo. Desconcha los mejillones. Mientras tanto, prepara el sofrito con cebolla, laurel, ajo, romero y tomillo, añadiendo después el tomate triturado.

Tuesta los fideos en el horno a 180°C, asegurándote de vigilarlos para evitar que se quemen.

Limpia y dora la sepia cortada en dados. Incorpora los fideos dorados a la sepia, junto con el sofrito y el caldo de pescado hirviendo. Cocina a fuego medio-alto, removiendo regularmente.

Por otro lado, prepara una picada con avellanas, ajos tostados y azafrán molido con sal. Disuélvela con un poco de caldo de pescado y añádela a la fideuá.

Sirve la fideuá ligando con un fino hilo de aceite de oliva virgen extra y mezclando constantemente para asegurar una distribución uniforme de los sabores.



## MACEDONIA CÍTRICA

### INGREDIENTES

2 plátanos  
4 albaricoques  
1 manzana  
1 pera  
12 frambuesas  
12 arándanos  
Cerezas

#### • PARA EL ALMÍBAR CÍTRICO •

Zumo y ralladura de:  
1 lima  
1 limón  
1 naranja  
1 rama de canela  
2 vainas de cardamomo  
120 g de agua  
80 g de azúcar

#### • ADEMÁS •

Menta fresca

### ELABORACIÓN

Hierve el agua y el azúcar con la canela y el cardamomo, luego deja enfriar tapado.

Mientras tanto, corta las frutas peladas y agrégalas al almíbar una vez que esté frío. Añade los zumos y la ralladura del limón, la lima y la naranja, y remueve bien.

Deja macerar durante 1 hora y sirve con brotes de menta para dar un toque fresco y aromático.