



RISOTTO DE FIDEOS CON BEGIHAUNDI

INGREDIENTES

Para el fideo

300 g de fideo grueso
200 ml de caldo de pescado
100 ml de nata 30% m.g.
100 g de queso Idiazabal
Cebollino picado

Para el fondo de chipirón

300 g de chipirón limpio
1 cebolla
1 pimiento verde
2 dientes de ajo
100 ml de vino blanco
200 ml de caldo de pescado
o agua

ELABORACIÓN

Para el fondo de chipirón

Limpiar los chipirones y cortar en pequeños cubos. Rehogar la verdura cortada en fina brunoise en una cazuela y una vez haya comenzado a dorar, agregar los chipirones. Saltear el conjunto y dejar evaporar el líquido. Cuando comience a agarrarse al fondo, desglasar con el vino y reducir. Mojar con el caldo y guisar 20 minutos.

Para el fideo

En una cazuela, colocar el fondo de chipirón a calentar. Sobre éste, agregar el fideo y rehogar el conjunto para que impregne del sabor. Mojar con el caldo de pescado y cocer 10 minutos. Pasado el tiempo, agregar la nata y corregir de sazón.

Acabado

Retirar la cazuela del fuego, incorporar el queso Idiazabal rallado y finalizar con el cebollino picado. Servir.

SUPER AMARA