

Fideuá de pavo y gambas



Ingredientes

300 gr de fideos de fideuá

60 gr de cebolla picada

40 gr de aceite de oliva

180 gr de pechuga de pavo en trozos

2 dientes de ajo, picados

1 cda de pimentón dulce

50 gr de vino blanco

1 litro de caldo de pescado o fumet de pescado

150 gr de gambas peladas

1 cta de sal o una pastilla de caldo de pescado o verduras

Personas: 4 pax

Tiempo total: 30 min

Preparación: 4 min

Cocinado: 26 min

Dificultad: baja

Preparación

Ponga en una sartén el aceite, el ajo, el perejil, la cebolla picada y sofría durante 3 minutos,

Añada el pavo en dados, el pimentón y sofría durante 2 minutos.

Incorpore el vino blanco y deje evaporar el alcohol durante 1 minuto. Sin tapar para favorecer la evaporación del alcohol.

Ponga el caldo de pescado y cueza durante 10 minutos.

Añada los fideos, la sal o pastilla de caldo y cueza durante 11 minutos. Echar las gambas en los últimos 5 minutos.

Sirva inmediatamente.

Fideuá de pavo y gambas(thermomix)



Ingredientes

300 gr de fideos de fideuá

60 gr de cebolla cortada en trozos

40 gr de aceite de oliva

180 gr de pechuga de pavo en trozos

2 dientes de ajo

1 cda de pimentón dulce

50 gr de vino blanco

1 litro de caldo de pescado o fumet de pescado

150 gr de gambas peladas

1 cta de sal o una pastilla de caldo de pescado o verduras

Personas: 4 pax

Tiempo total: 26 min

Preparación: 0 min

Cocinado: 26 min

Dificultad: baja

Preparación

Ponga en el vaso la cebolla el ajo, el aceite y el perejil . Trocee 3 seg/vel5 y sofría durante 3 min/120º/vel cuchara.

Añada el pavo en dados, el pimentón y rehogue 1 min/120º/giro inverso/vel cuchara.

Incorpore el vino blanco y programe 1 min/varoma/giro inverso/vel cuchara sin poner el cubilete, para favorecer la evaporación del alcohol.

Ponga el caldo de pescado y programe 10 min/100º/giro inverso/vel cuchara.

Añada los fideos, la sal o pastilla de caldo y programe 11 min/100º/giro inverso/vel cuchara.

Añada las gambas en los últimos 5 minutos por el bocal.

Retire del vaso y sirva inmediatamente.