RecetaKA

FIDEUÁ CAMPERA



Ingredientes para 4 personas: 300 g de fideuá / 1 l de caldo de pollo / 200 g de pollo troceado / 200 g de costillas / 1 pimiento verde / 1 cebolla / 2 dientes de ajo / 100 g de tomate triturado / 100 g de guisantes / 1 hoja de laurel / 1 cdta de pimentón de dulce / 100 g de mahonesa / sal / Aceite de Oliva

Ingredientes para la mahonesa de ajo: 250 ml aceite de girasol / 1 huevo / 2 cucharadas de Zumo de limón / ½ cucharadita de sal / 1 diente de ajo

Ingredientes para el caldo casero: 1,5 Kg de carcasas de pollo / 1 cebolla/ 2 zanahorias/ 1 puerro / 1 rama de apio

HUEVOS

CONTIENE GLUTEN

Elaboración del caldo

1. Añadir un poco de aceite a una cazuela. Dorar las carcasas del pollo. Cortar en trozos grandes cebolla, apio, puerro y zanahoria y añadir a la cazuela.
2. Cubrir de agua, y cocer unas tres horas tapado, a fuego lento. Ir espumando el caldo de vez en cuando, para que quede lo más limpio posible. Trascurrido el tiempo, colar y reservar

Elaboración de la fideuá

1. Limpiar el pimiento y cortarlo en dados. Pelar la cebolla y cortar en dados. Pelar dos ajos y picarlos finamente. Limpiar el pollo y las costillas
2. Sofreír el pollo y las costillas durante unos minutos hasta que se doren por todas las partes. Sacar y reservar.
3. En ese aceite añadir la cebolla y el pimiento y sofreír unos minutos. Una vez esté dorado añadir el ajo picado y cocinar 2 minutos más.
4. Incorporar, la carne, los guisantes, el pimentón dulce y el tomate. Rehogar unos minutos más. Sellar los fideos y añadir el caldo de pollo caliente
5. Rectificar de sal y cocinar aproximadamente unos 12 minutos una vez comience a hervir la mezcla

Elaboración de la mahonesa de ajo

1. Verter un huevo en un vaso para batidora con dos cucharadas de aceite. Batir a velocidad baja durante unos 50 sg sin mover la batidora
2. Ir añadiendo el aceite, al hilo hasta haber consumido las ¾ partes del aceite. Añadir el limón, el ajo y la sal y seguir Batir de nuevo unos 30 segundos y seguir añadiendo poco a poco el aceite restante. Batir hasta espesar

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil