

RecetaKA

FIDEUÁ CAMPERA CON ALIOLI

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

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



Elaboración:

1. Preparar el caldo. Calentarlo sin dejar que llegue a hervir
2. Limpiar el pimiento y cortarlo en dados. Pelar la cebolla y cortar en dados. Pelar dos ajos y picarlos finamente
3. Limpiar el pollo y las costillas
4. Sofreír el pollo y las costillas durante unos minutos hasta que se doren por todas las partes. Añadir la cebolla y el pimiento y sofreír unos minutos. Una vez esté dorado añadir el ajo picado y cocinar 2 minutos más
5. Incorporar el pimentón dulce y el tomate. Rehogar unos minutos más
6. Sellar los fideos y añadir el caldo de pollo caliente
7. Rectificar de sal y cocinar aproximadamente unos 12 minutos una vez comience a hervir la mezcla
8. Picar el ajo finamente. Servir la fideuá el alioli

Elaboración del alioli:

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 $\frac{3}{4}$ 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 y añadir el perejil

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