

ANGULÁ



40 min.



4 personas

IDEA SALADA

Ingredientes

320 gr. Angula de trigo

2 Cebollas medianas

1 Pimiento verde italiano

1 Sepia limpia

1 l. Fumet de marisco

2 Diente de ajo

Aceite de oliva virgen extra

Pimienta en grano




Elaboración

1. En una paellera sofríe un diente de ajo laminado.
2. Cuando el ajo se haya dorado agrega la sepia cortada a dados. Cuando se haya dorado retira la sepia y resérvala.
3. Tuesta las angulas en la paellera con un poco de aceite. Cuando cojan color retira del fuego y resérvalas.
4. Corta la cebolla y sofríela en la paellera.
5. Cuando la cebolla está translúcida agrega el pimiento cortado en trozos de medio centímetro.
6. Cuando el pimiento esté blando añade la sepia y las angulas. Sofríe a fuego medio durante dos minutos.
7. Agrega el caldo caliente a la paellera, salpimenta.
8. Cuando el caldo arranque a hervir pon la paellera en el horno previamente calentado a 210°C.
9. Pasados cinco minutos introduce las gambas en la paellera.
10. Cuece en el horno hasta que la pasta haya absorbido todo el caldo.

POKE DE PASTA DE ANGULAS DE TRIGO

 15 min.

 4 personas

IDEA SALADA

Ingredientes

250 g de Angulas de trigo

1 Pimiento verde

1 pimiento rojo

1 cebolla tierna

1 mango

100g de salmón

100g de atún

Mahonesa


Salsa de soja




Elaboración

1. Corta a dados de medio centímetro los pimientos y mézclalos
2. Corta el tallo de las cebollas tiernas en rodajas finas
3. Corta los mangos, el salmón y el atún a dados de medio centímetro
4. Mezcla la mayonesa con un poco de salsa de soja
5. Hierve las angulas de trigo Sandro Desii en abundante agua con sal durante 6 minutos. Cuando esten al dente refrescalas en agua con hielo
6. En un bol pon una base de angulas de trigo y en el borde dispón el atún, los pimientos, el atún, la cebolla tierna y el mango. En el centro pon una cucharada generosa de mayonesa con soja

FIDEOS DE ANGULAS DE TRIGO SALTEADAS CON BUTIFARRA DEL PEROL Y SEPIA

 10 min.

 4 personas

IDEA SALADA

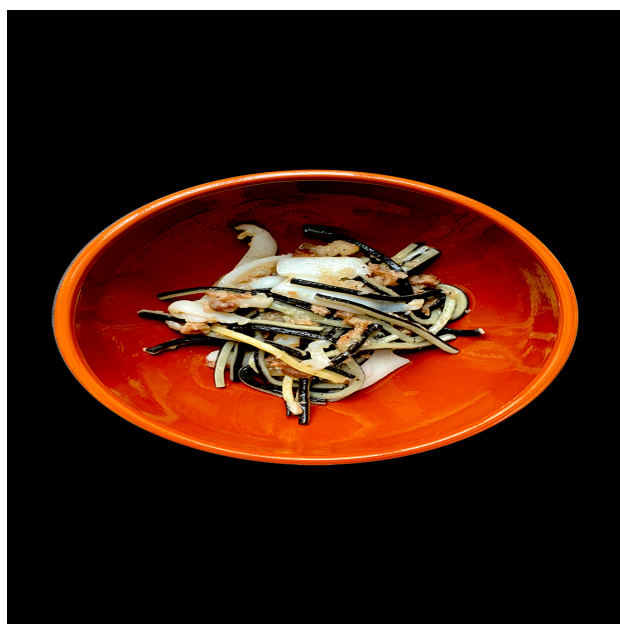
Ingredientes

250 gr. Angulas de trigo Sandro Desii

1 ud. Butifarra del perol

2 ud. Sepia

1 ud. Diente de ajo



Elaboración

1. Pela y lamina el ajo
2. Corta la sepia a tiras de cinco centímetros de largo
3. Hierva en abundante agua con sal las Angulas de Trigo Sandro Desii durante 5 minutos
4. En una sartén con aceite bien caliente saltea el diente de ajo. Cuando se haya dorado agrega la sepia
5. Cuando la sepia se empiece a dorar agrega la btifarra del perol sin la piel
6. Agrega la pasta cocida y un dedo del agua de la cocción
7. Deja evaporar el agua, rectifica de sal y pimienta. Sirve