

# FALSO RISOTTO DE FIDEUÀ DE FUMET CON SEPIA, ESPINACAS Y ALBAHACA CON CREMA HELADA DE CALABAZA ASADA



30 min.



2-3 personas

IDEA SALADA

## Ingredientes

250g FIDEUÀ DE FUMET

4 gambas

1 sepia

1/2 cebolla

2 diente de ajo

150 g de espinacas

1 zanahoria

200g de calabaza

200ml de vino blanco

Pimentón

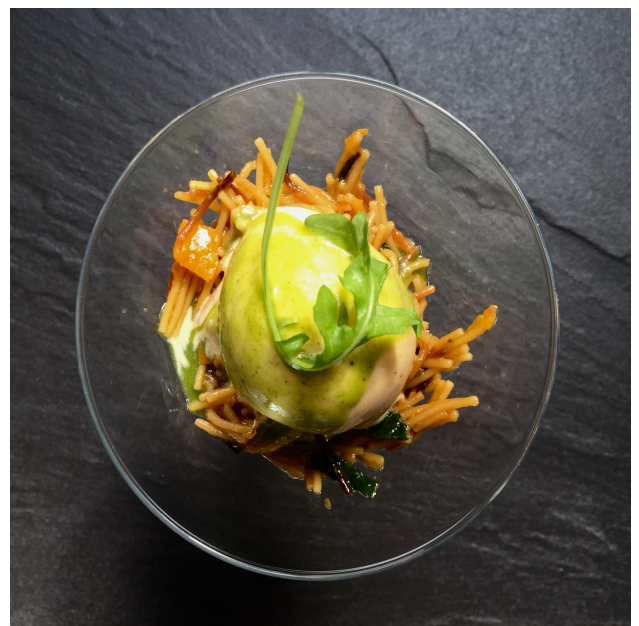
20g de albahaca fresca

1 cubeta de crema helada de calabaza asada

ramita de rúcula

aceite de oliva virgen extra

sal



## Elaboración

1. Corta la sepia en dados pequeños, al igual que la calabaza. En una sartén dora la sepia, cuando esté bien tostada, añade la calabaza, sofríe 3 minutos y añade las espinacas. Reserva

2. Para el caldo, dora un diente de ajo, la 1/2 cebolla y la zanahoria. Añade las cabezas y pieles de las gambas. Cuando esté todo muy dorado, se le añade la "salsa" de la sepia, el pimentón y un poco de vino blanco. Déjalo reducir hasta que casi no haya líquido y añade 700 ml de agua que han de reducir has los 500 ml aprox. Sala y reserva.
3. Fríe un ajo en abundante aceite y cuando esté bien tostado, introduce los fideos hasta que queden bastante tostados, removiendo a menudo. Reserva.
4. Añade a mezcla de sepia y calabaza doradas a los fideos y el caldo poco a poco, como si fuese un risotto, sin parar de remover. Cuando coja la textura cremosa y el fideo esté "al dente", ya estará listo. Acompaña con una bola por persona de la crema helada de calabaza asada.
5. Decora con una ramita de rúcula.