

# Rossejat o Rosellat

Rossejat o Rosellat, una fideuá diferente con fideos de cabello del N° 0 con un fondo de pescado o marisco, nosotros hoy lo haremos con gambones.

## ingredientes

- 1/2 Kg de Gambones
- 1/4 kg de Calamares
- 3 dientes de Ajo
- 2 Cebollas pequeñas
- 1 Pimiento Rojo
- 4 Tomates
- 400 gr de Fideos de Cabello N° 0
- 1/2 vaso de Vino Blanco
- 1/4 de copa de Vino Fino
- Aceite de oliva virgen
- Azafrán
- Sal
- [Alioli](#)

## elaboración Rossejat o Rosellat

Cogemos los gambones y con las cabezas y las cascaras preparamos un fumet, en una olla ponemos un poco de aceite de oliva virgen y todo lo que hemos sacado de limpiar los gambones, lo dejamos que se tueste ligeramente y añadimos el vino fino, cuando se evapore el alcohol, cubrimos de agua y dejamos hervir una media hora.

En una paellera ponemos un chorreón de aceite de oliva virgen los ajos, la cebolla y el pimiento finamente picado, dejamos que se haga a fuego lento hasta que esté pochado todo, en este momento le ponemos el tomate pelado y cortado en trozos, dejamos que se siga haciendo hasta que pierda parte del

liquido que soltaron las verduras.

Limpiamos y cortamos los calamares y los incorporamos al sofrito, removemos y cuando se pongan blanco añadimos el vino blanco y el azafrán, dejamos que se reduzca.

En una sartén con un poco de aceite salteamos los fideos durante unos 5 minutos a fuego alto, una vez que todos estén fritos, lo sabremos porque conforme vamos removiendo los veremos doraditos.

Vertemos los fideos en el sofrito y removemos hasta que todo este bien mezclado.

Es hora de poner el fumet que habíamos preparado, la proporción será, de caldo una vez y media lo que echemos de fideos.

Dejamos que hierva todo durante 7 minutos a fuego fuerte, despues 5 minutos a fuego bajo y por ultimo taparlo y dejarlo reposar otros 5 minutos, justo antes de poner a reposar pondremos los gambones que previamente habríamos salteado con un poco de aceite de oliva virgen.

Pasado este tiempo, destapamos la paellera y ya tenderemos lista nuestra rossejat o rosellat, sabremos que esta porque la punta de los fideos estarán hacia arriba.

Lo serviremos con [Alioli](#).

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.