

Libreta: Arroces
Creado: 24/03/2018 21:54
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/paella-de-marisco.html>

Paella mixta

INGREDIENTES

600 g de Arroz
400 grs. de pollo troceado
4 gambas grandes
4 cigalas grandes
12 mejillones
300 grs. de calamares o sepia troceado en dados de 3 cm.
300 grs. de aceite
Un tomate grande rallado, o su equivalente en tomate triturado
Un diente de ajo picado muy fino
1/2 cebolla picada muy fina
300 grs. de judías verdes anchas
Una cucharada de pimentón dulce
Hebras de azafrán, o colorante alimentario.
Agua
Sal

PREPARACIÓN

Calentamos el aceite en la paella

En cuanto empieza a humear, salteamos durante un minuto las gambas y las cigalas, las retiramos y reservamos.

Seguidamente, añadimos el pollo y esperamos a que empiece a dorarse, dándole vueltas de vez en cuando

En ese momento, incorporamos los calamares y/o la sepia, salteamos el conjunto durante tres o cuatro minutos.

A continuación añadimos la verdura y dejando un hueco en el medio de la paella, sofreímos la cebolla hasta que se dore seguidamente el tomate (dejamos el conjunto a fuego suave hasta que se oscurezca un poco el tomate)

Ponemos el ajo picado y añadimos el pimentón, lo revolvemos todo muy rápidamente y añadimos el caldo de pescado o agua

Dejamos cocer todo durante 15 minutos e incorporamos el arroz y el colorante o azafrán.

Dejamos cocer la paella hasta que el arroz este en su punto y el caldo se haya evaporado