

Paella de marisco



Nombre de la receta

Paella de marisco

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos



Descripción

Paella casera con calamares, chipirones y gambas.

Ingredientes

- 3 puñados de arroz
- 5 chipirones
- 100 gramos de gambas arroceras
- 200 gramos de almejas
- 150 gramos de mejillones
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 pizca de colorante
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolleta
- 1 pimiento mediano entreverado
- 1 tomate pequeño
- 1/2 vasos de vino blanco
- al gusto de sal
- 4 gambas grandes cocidas o langostinos

Pasos

1 Para empezar nuestra pella cogeremos una paellera pequeña. Añadimos 3 cucharadas de aceite y cuando esté caliente echamos los ajos picados.



2 Inmediatamente añadimos la cebolla y el pimiento bien picadito. Removemos para que no se queme.



3 Cuando la cebolla y el pimiento están pochados, añadimos el tomate rallado y sofreímos.



4 En otra sartén echamos una cucharada de aceite y ponemos a reguisar los chipirones cortados en rodajas. Cuando los chipirones se han reguisado, añadimos las bambas arroceras peladas. Habremos reservado la cáscara y las cabezas.



5 En un cazo, coceremos con un poco de agua las cabezas y las cáscaras de las gambas. En cuanto han hervido pasamos por la batidora y colamos el caldo. Reservamos. Por otro lado en otro lado, en el mismo cazo, con otro poco de agua ponemos a abrir las almejas y los mejillones. Colamos igualmente el caldo y reservamos.

6 Ahora añadimos al sofrito los chipirones y las gambas, el vino, salamos y dejamos evaporar el alcohol. Añadimos también la pizca de colorante.



7 Cuando el alcohol ha evaporado añadimos el arroz y lo reguisamos con el conjunto durante unos segundos.



8 Ahora añadimos el caldo colado de las gambas, almejas y mejillones y agua a nuestro gusto y dejamos hacer el arroz moviéndolo suavemente para que se cueza por igual. Probamos de sal y poco antes de apartar añadimos las almejas y los mejillones.



9 Cuando el arroz esté a nuestro gusto, apartamos de fuego, tapamos con un paño durante unos 10 o 15 minutos y ya tenemos preparada nuestra rica paella. Al emplatar, colocamos unas gambas grandes sobre el plato.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares