

Arroz con Mariscos y Pollo

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Arroz

Arroz para paella: 1 Kilo

Chorizos: 3 Unidades

Caldo: c/n

Morrón asado: 1 Unidad

Langostinos: 300 grs

Mero: 500 grs.

Salmón: 500 grs

Pata muslo deshuesada: 4 Unidades

Azafrán en polvo: 2 Cápsulas

Calamarettis: 200 grs

Colas de langostino: 10 Unidades

Limones: 2 Unidades

Mejillones: 200 grs

Perejil: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Mortero

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Morrón Verde: 1 Unidad

Pimentón: 1 cdita

Aceite De Oliva: c/n

Tomates: 2 Unidades

Morrón Rojo: 1 Unidad

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar las cebollas, los mormones y el ajo en *brunoise*.
- Procesar los vegetales, *condimentar* con sal, pimienta, *pimentón* y aceite de oliva hasta obtener una pasta lisa.
- Rallar los tomates y agregar a la mezcla, reservar.
- En una paella caliente con aceite de oliva sellar el **pollo** en cubos y el chorizo cortado en rodajas. Reservar.

- En la misma paella sellar los calamarettis, los *langostinos* enteros y el *salmón* en trozos. Reservar.
- Añadir a la paella el mojo reservado y cocinar a fuego medio unos minutos.
- Incorporar el **arroz**, el *azafrán* en polvo y una vez sellado el **arroz** agregar caldo caliente, el *pollo* y chorizos anteriormente sellados y reservados.
- Cocinar 15 minutos tapado con papel *manteca*.
- Añadir las arvejas, los *langostinos* crudos, calamaretis, *salmón* y mero en trozos.
- Continuar cocción por 5 minutos.
- Incorporar los *langostinos* enteros, los mejillones y cocinar durante 2 minutos.
- Terminar con el *morrón* asado cortado en juliana, *perejil* picado y los limones en octavos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-mariscos-y-pollo>