Arroz con pollo, pescado y mariscos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mejillones: 6 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Merluza: 1 Filetes
Arroz: 1 Taza
Caldo de pescado: 2 Taza
Camarones: 10 Unidades
Pimiento verde: 1/2 Unidad
Pollo: 1 Cuartos traseros
Tubo de Calamar: 1 Unidad
Almejas: 6 Unidades
Vieiras: 6 Unidades

Caldo de pescado

Cebolla: 1/2 Unidad
Azafrán en hebras: 1 cdita.
Cabeza de merluza: 1 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Perejil: A gusto

Varios

Gajos de limón: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele la *cebolla* y corte en tiras finas.
- Retire las nervaduras del *pimiento* y corte en tiras.
- Corte en cuartos el **pollo**.
- Corte el filete en porciones.
- Abra el tubo de *calamar* al medio y corte en tiras.

Caldo de pescado

- Coloque en una olla con abundante agua la cabeza de merluza junto con la *cebolla* y el *perejil*.
- Cocine 20 minutos a partir del primer hervor.
- Tueste el *azafrán* en una cuchara sobra la hornalla.
- Coloque en el mortero agregue caldo y machaque.
- Vierta nuevamente en el caldo.

Armado

- En una paellera con aceite de oliva caliente, sobre un costado, transparente las verduras,
- Agregue sobre otro costado de la paellera el *pollo*, condimentado con sal y dore de ambos lados.
- Incorpore el **arroz** y nacre.
- Luego vierta el caldo, mezcle y condimente con sal.
- Agregue la merluza y los mariscos (vieiras, *camarones*, almejas, mejillones)
- Cocine a fuego moderado 20 minutos aproximadamente.
- Luego tape retire del fuego y deje descansar 5 minutos

Presentación

- Sirva directamente de la paellera, espolvoree con *perejil* picado y decore con gajos de *limón*

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