Arroz con pollo, pescados y mariscos

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mejillones: 10 Unidades
Cebollas: 3 Unidades
Azafrán: 1 Cápsula
Arroz grano largo fino: 2 Tazas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Vieiras: 10 Unidades
Pollo/Patamuslo: 4 Unidades
Merluza: 1 Unidad
Camarones: 10 Unidades
Langostinos limpios: 8 Unidades
Pimiento verde: 1 Unidad
Limones: 2 Unidades
Calamar: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Coloque el *azafrán* en un cucharón de metal y tueste unos minutos al fuego
- Pele y corte dos de las cebollas en juliana.
- Pele y corte en cuartos la *cebolla* restante.
- Corte el *pimiento* en juliana.
- Limpie la merluza y reserve la cabeza
- Corte luego en trozos.
- Corte el *calamar* de forma transversal.
- Limpie los *camarones*.
- Corte los limones en cuartos.
- En una olla con abundante agua caliente añada el *azafrán* junto con la cabeza de merluza, la *cebolla* en cuartos y condimente con sal
- Cocine hasta obtener un caldo.

Armado

- En una sartén caliente con una cucharada de aceite de oliva saltee las cebollas cortadas en juliana junto con el *pimiento* unos minutos

- En una paellera con aceite de oliva caliente selle las patas de **pollo** unos minutos, luego agregue la *cebolla* y el *pimiento* salteado, el **arroz**, 4 tazas de caldo, la sal, la merluza, el *calamar*, los mejillones, las vieiras, los *langostinos* y los *camarones* previamente cocidos.
- Una vez evaporado el caldo retire del fuego, tape y deje reposar durante 5 minutos.

Presentación

- Decore la paellera con los cuartos de *limón*.
- Sirva caliente.

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