

Paella

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mejillones: 12 Unidades

Perejil fresco: A gusto

Tomates Perita: 3 Unidades

Caldo: 900 cc

Vino Blanco: 1 Taza

Arroz: 300 grs.

Morrón Verde: 1 Unidad

Langostinos: 8 Unidades

Solomillo de cerdo: 1 Unidad

Azafrán: 1 Cápsula

Habas frescas peladas: 200 g

Sal y Pimienta: A gusto

Pechuga de pollo: 1 Unidad

Manteca: 1 cda.

Calamarcitos: 6 Unidades

Almejas: 12 Unidades

Aceite De Oliva: 200 cc

Panceta ahumada: 100 g

Preparación de la Receta

- Corte el *solomillo de cerdo*, la *panceta ahumada* y el *pollo* en cubos pequeños y salpimiente.
- En una sartén con aceite de oliva dore los cubos de *cerdo*, *pollo* y *panceta*.
- Corte el *morrón* en *brunoise*.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Pele los tomates, corte en cuartos, retire las semillas y finalmente corte en cubos pequeños.
- En una paila con aceite de oliva y *manteca* saltee el *morrón*, los tomates, la *cebolla* y deje cocinar durante cinco minutos.
- Incorpore el *arroz* y deje *dorar* revolviendo permanentemente sobre fuego medio durante unos minutos.
- Añada el *azafrán* previamente diluido en vino, el caldo hirviendo, la carne de *cerdo*, de *pollo*, la *panceta* y cocine a fuego lento durante 12 minutos.
- En una *cacerola* con *manteca*, un poco de caldo y vino disponga las almejas, los mejillones, sal y deje cocinar hasta que se abran las valvas.
- Retire del fuego y dejar reposar.
- Tres minutos antes de que el *arroz* esté tierno, integre los *langostinos* pelados, los *calamarcitos* limpios, las *habas*, las almejas y los mejillones abiertos y el *perejil* picado.

Presentación

- Sirva en la paila.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/paella-3>