Paella a la valenciana con salsa alioli

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mojo

Morrón Verde: 50 g
Morrón Rojo: 50 g
Sal y pimienta blanca: A gusto
Aceite De Oliva: 150 cc
Pimentón dulce: 20 g
Ajo: 1 Diente
Morrón amarillo: 50 g
Cebolla: 100 g
Tomate perita: 200 g

Paella

Arroz grano largo fino: 350 g
Langostinos: 250 g
Calamarete: 10 Unidades
Caldo de pescado: 100 cc
Azafrán: 2 Cápsulas
Sal y pimienta blanca: A gusto
Camarones: 250 g
Arvejas: 100 g
Pollo: 1 1/2 k
Calamar: 200 g
Mejillones con valva: 200 g
Aceite De Oliva: 100 cc
Jamón deshuesado: 200 g

Salsa alioli

Yema de huevo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Cabeza
Jugo de Limón: 20 cc
Aceite De Oliva: 250 cc

Varios

Pan de campo tostado: A gusto

Preparación de la Receta

Mojo

- Coloque en la procesadora la *cebolla* junto con los tres morrones, los tomates, *ajo*, *pimentón*, sal, pimienta y aceite de oliva, todas las verduras previamente cortadas en cubos, luego procese hasta obtener una pasta lisa.

Paella

- Lleve a hervor el caldo de pescado, incorpore el *azafrán* y mezcle.
- En una paellera caliente con aceite de oliva selle el *pollo* previamente trozado en octavos, una vez sellado retire y reserve.
- Retire el exceso de grasa de la paellera, llévela nuevamente a fuego e incorpore los trozos de *jamón*, una vez dorados levemente retire y reserve.
- En la misma paellera agregue aceite y selle los calamarettes durante 30 segundos
- Retire y reserve
- Proceda del mismo modo con los tentáculos y las aletas de *calamar* previamente cortados
- Retire y reserve.

Salsa alioli

- Procese la cabeza de *ajo* previamente pelada, junto con sal, pimienta, *jugo* de *limón*, la yema de *huevo* y aceite de oliva.
- Una vez que obtiene una *crema* lisa reserve.

Armado

- En la misma paellera caliente agregue el mojo y cocine a fuego medio, mezcle unos minutos e incorpore el *arroz*, mezcle nuevamente y una vez sellado el *arroz* incorpore los mariscos junto con el *pollo* anteriormente sellados y reservados, cocine unos minutos y agregue las arvejas, los *camarones* crudos y el caldo de pescado caliente, cocine durante 18 minutos aproximadamente, hasta que se consuma el caldo, luego cubra con papel *manteca* en contacto para lograr una cocción pareja.
- Una vez que la paella no tenga mas liquido quite el papel
- Incorpore los *langostinos* y cocine durante 2 minutos con el vapor de la preparación.
- Decore con mejillones abiertos, *morrón* cortado en juliana, *perejil* picado y arvejas previamente cocidas, cocine durante 5 minutos mas, retire del fuego y cubra nuevamente con papel *manteca*, deje reposar durante 8 minutos.

Presentación

- Unte los panes con abundante salsa alioli y preséntelos en un plato junto con la paella.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/paella-a-la-valenciana-con-salsa-alioli