

Paella con Alioli

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades

Almejas: 1/2 Kilo

Azafrán en hebras: 1 Medida

Corvina: 300 grs

Tomates: 4 Unidades

Morrón Rojo: 1 unidad

Perejil picado: c/n

Pollo: 1/2 unidad

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Arroz bomba: 2 Tazas

Caldo de pescado: 4 Tazas

Ajo: 2 Dientes

Langostinos: 1/2 Kilo

Arvejas: 1 Taza

Pimentón: 1 cda

Aioli

Ajo: 1 unidad

Yemas: 3 Unidades

Perejil picado: 2 cdas

Limón para su jugo: 1 unidad

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- En una paella con aceite de oliva *dorar* las presas de *pollo* condimentadas con sal y reservar.
- En la misma sartén, *saltear* el *ajo*, la *cebolla*, el *morrón* (todo picado) y cocinar por 5 minutos.
- Agregar el *tomate* rallado con el *pimentón* y cocinar hasta reducir el líquido, *condimentar* con sal y pimienta.
- Añadir el *arroz* y revolver hasta transparentar.
- Incorporar el caldo, el *azafrán* y las arvejas.
- Cocinar a fuego medio por 10 minutos.
- Incorporar el *pollo*, el pescado en trozos, los *langostinos* y las almejas.
- Cocinar hasta que abran las almejas, se cocinen los *langostinos* y termine la cocción del *pollo* (aprox 10 minutos)
- Servir con abundante aioli, *perejil* picado y gajos de *limón*.

Alioli

- En un recipiente poner las yemas con el *ajo*, el *jugo* de *limón*, el *perejil*, sal y pimienta.
- Mezclar con mixer e ir agregando aceite de oliva en forma de hilo hasta emulsionar.

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