

# Paella de Mariscos Estilo Criollo

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Esparragos:** 12 Unidades  
**Anillos de calamares:** 300 grs  
**Azafrán:** c/n  
**Chauchas:** 100 grs  
**Cilantro:** c/n  
**Langostinos:** 300 grs  
**Morrón Verde:** 1 unidad  
**Pimentón Ahumado:** 1 cda  
**Caldo de mariscos:** 600 cc

**Almejas:** 150 grs  
**Arroz parboiled:** 300 grs  
**Cebolla:** 1 unidad  
**Chauchas rollizas:** 100 grs  
**Filete de pescado:** 300 grs  
**Mejillones:** 150 grs  
**Morrones en lata:** 3 Unidades  
**Aceite De Oliva:** c/n

## Tostones

**Plátanos verdes:** 2 Unidades  
**Aceite para freír:** c/n  
**Ajo:** 2 Dientes

**Agua:** 100 cc

## Preparación de la Receta

### Paella

- En una paellera tipo familiar sofreír en aceite de oliva, *ajo*, *cebolla*, *pimiento*, chauchas cortadas por 2 minutos a fuego medio.
- Agregar *azafrán*, *pimentón* y cocinar 1 minuto.
- Añadir anillos de *calamar* y cocinar 2 minutos.
- Incorporar el *arroz* y cocine por 2 minutos
- Echar poco a poco el vino y reducir el alcohol.

- Agregar caldo de mariscos, *langostinos*, almejas, mejillones y dejar cocinar hasta evaporar casi todo el caldo.
- Agregar los vegetales (espárragos, pimientos morrones) y el resto del caldo.
- Dejar cocinar hasta que los vegetales estén tiernos y terminar con *cilantro* picado

## Tostones

- *Pelar* y cortar pedazos del *plátano* entre trozos de 3 cm.
- Freír los trozos de plátanos a temperatura media durante 5 minutos hasta que estén poco dorados.
- Sacar del aceite y aplastar los trozos de *plátano* cuando estén calientes.
- Moler el *ajo* en mortero, mezclar con agua y una pizca de sal y sumergir el tostón durante unos segundos.
- Freír nuevamente el tostón a temperatura media y freír durante 3 minutos hasta que estén dorados.
- Servir la paella de mariscos con tostones y gajos de *limón*

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/paella-de-mariscos-estilo-criollo>