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
Pimentòn 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 freir: 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