# Paella de mariscos



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Echalote**: 2 Unidad
**Azafrán en hebras**: 1 cda.
**Arroz**: 2 Tazas
**Vieiras**: 300 g
**Morrón Verde**: 1 Unidad
**Tomates pelados**: 2 Unidades
**Tomates cherrys rojos**: 100 grs.
**Mejillones**: 300 g
**Chauchas**: 200 grs.
**Cebollas**: 2 Unidades
**Arvejas**: 200 g
**Pimentón**: 1 cda.
**Ajo**: 1 Dientes
**Langostinos grandes**: 12 Unidades
**Caldo de verduras**: 1.5 L
**Morrones rojos asados**: 2 Unidades
**Calamaretis**: 12 Unidades

## Preparación de la Receta

### Procedimiento

- Picar las cebollas, el *ajo* y los echallotes
- Sudar en la paella con aceite de oliva
- Salar
- Cortar las chauchas en trozos, el *morrón* verde en cubos y sumar a la paella.
- Una vez sudados los vegetales, agregar el *arroz* y dorarlo.
- Tostar el *azafrán* en una cuchara
- Diluir con un poco de caldo.
- *Condimentar* con el *pimentón* y con el *azafrán*.
- Agregar caldo hasta cubrir el *arroz* y los tomates rallados.
- Retirarle la pluma a los calamaretis, agregar a la paella junto con las vieiras, los *langostinos*
- Pelados.
- Sumar los morrones asados cortados en tiras, las arvejas y los tomates cherrys.
- Terminar con unos mejillones cocidos en un caldo con *ajo*, *perejil* y vino blanco.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/paella-de-mariscos**