

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 echalotes. 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>