

Paella de pollo, langostinos y almejas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Morrón: 1/2 Unidad

Caldo: 2 Tazas

Azafrán en hebras: 1 cdita.

Presas de pollo: 4 Unidades

Almejas: 6 Unidades

Aceite: Cantidad necesaria

Cebolla: 1 Unidad

Tomate (concassé): 2 Unidad

Ajo picado: 1 Diente

Arroz: 1 Taza

Langostinos: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele la *cebolla* y pique junto con el *morrón*.

Armado

- En una sartén con aceite caliente dore e **pollo**.
- Agregue el *ajo*, la *cebolla* el *morrón* y el *tomate*
- Mezcle, agregue el *arroz* y transparente.
- Incorpore el caldo y el *azafrán*.
- Sobre el final de la cocción agregue los **langostinos** y las almejas

Presentación

- Sirva en un plato y decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/paella-de-pollo-langostinos-y-almejas>