

Paella de pollo y langostinos

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para el alioli:

Pimientos amarillos asados: 2 Unidades Ajo asado: 4 Dientes

Vinagre de vino: 1 Cucharada Leche: 50 cc.

Aceite de oliva: Cantidad necesaria Sal y Pimienta: A gusto

Para el sufrito:

Cebolla: 2 Unidades Ajo: 2 Dientes

Tomate cubeteado sin semillas: 250 gr. Tubo de calamar picado: 2 Unidades

Pimentón: 2 Cucharadas Pure de tomate: 1 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Para la paella:

Musios de pollo deshuesados con piel: 4 Unidades

Puerro: 2 Varas Verde de cebolla de verdeo: 5 Unidades

Pimentón: 2 Cucharadas Extracto De Tomate: 2 Cucharadas

Azafrán: 2 Cápsulas Arroz bomba: 200 gr.
Puré de tomates: 1 Taza Caldo De Pollo: 1 Litro

Sal y Pimienta: A gusto

Para los langostinos:

Langostinos: 24 Unidades

Manteca: 100 gr. Pimentón: 1 Cucharada

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Para el sofrito
- En una sartén amplia con aceite de oliva
- Rehogar cebolla, tomate y ajo(todo picado) condimentado con sal por unos
- Minutos
- Agregar tubo de calamar en cubos pequeños, pimentòn, mezclar bien y
- Añadir pulpa de tomates
- Tapar y cocinar a fuego bajo hasta formar una pasta
- Tipo mermelada (aprox 2 horas), reservar.
- Para la paella
- En una paella con aceite de oliva dorar muslos
- De pollo deshuesados con piel en cuartos .
- Condimentar con sal y una vez dorados retirar
- Del centro de la paella y allí agregar puerro en rodajas finas y la parte verde
- Del verde finamente cortado.
- · Cocinar suavemente hasta ablandar.
- Añadir el sofrito, pimentòn, azafrán, extracto
- De tomates y mezclar bien.
- Incorporar el arroz y mezclar bien con el
- Sifrito.
- Agregar passata de tomates, mezclar y añadir el
- Caldo de pollo caliente.
- Revolver para acomodar y dejar cocinar a fuego
- Medio aprox 15 minutos.
- Acomodar los langostinos apenas cocidos con su
- Jugo de cocción por encima y cocinar 5 minutos mas aprox.
- Retirar del fuego y dejar reposar 5 minutos.
- Decorar con gajos de lima y ali oli
- Para los langostinos
- En una sartén acomodar de manera concéntrica
- Langostinos crudos con cabeza, timòn y pelados.
- Agregar manteca en cubos por encima,
- Condimentar con sal, pimentón y llevar a fuego para que se funda la manteca y
- Se cocinen los *langostinos* (cambien de color).
- Para el ali oli
- Procesar con mixer pimientos amarillos asados,
- Ajos asados, vinagre, leche y cuando se licue todo ir agregando en forma de
- Hilo aceite de oliva sin dejar de procesar hasta emulsionar y tener una textura
- Similar a la mayonesa.