

Paella de pollo y langostinos

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para el alioli:

Pimientos amarillos asados: 2 Unidades

Vinagre de vino: 1 Cucharada

Aceite de oliva: Cantidad necesaria

Ajo asado: 4 Dientes

Leche: 50 cc.

Sal y Pimienta: A gusto

Para el sufrito:

Cebolla: 2 Unidades

Tomate cubeteado sin semillas: 250 gr.

Pimentón: 2 Cucharadas

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 2 Dientes

Tubo de calamar picado: 2 Unidades

Pure de tomate: 1 Taza

Para la paella:

Muslos de pollo deshuesados con piel: 4 Unidades

Puerro: 2 Varas

Pimentón: 2 Cucharadas

Azafrán: 2 Cápsulas

Puré de tomates: 1 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Verde de cebolla de verdeo: 5 Unidades

Extracto De Tomate: 2 Cucharadas

Arroz bomba: 200 gr.

Caldo De Pollo: 1 Litro

Para los langostinos:

Langostinos: 24 Unidades

Manteca: 100 gr.

Sal y Pimienta: A gusto

Pimentón: 1 Cucharada

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
- Sofrito.
- 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*.

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