

Paella de verduras y mariscos al asador

Tiempo de preparación: 56 Min



Ingredientes

Tocino: 3 rebanadas

Cebolla blanca: 1 Pieza

Azafrán: 1gr

Caldo De Pollo: 6 Tazas

Floretes de coliflor de colores: 2 Tazas

Camarón grande: 8 Piezas

Mejillón vivo de ensenada: 16 Piezas

Aceite De Oliva: A gusto

Ajo: 3 Dientes

Pimiento rojo: 5 Unidades

Arroz precocido: 3 Tazas

Ejotes: 1 Taza

Brócoli:

Calamar: 8 Piezas

Sal: 1 Cucharadita

Papel aluminio:

Preparación de la Receta

- Cortar el *tocino* en trozos pequeños
- Picar finamente el *ajo* y la *cebolla*
- Cortar en rodajas los pimientos
- Remover las puntas de los ejotes y desecharlas, cortar cada *ejote* en tres partes
- Ad
- Partir los brócolis y la *coliflor* en floretes
- Cortar los calamares en aros
- Colocar la paella sobre fuego medio del **asador** y cocer los trozos de *tocino* con un poco de aceite de oliva aproximadamente 3 minutos hasta que se empiecen a *dorar*
- Adicionar el *ajo*, *cebolla*, rodajas de pimientos y *azafrán* ligeramente tostado
- Agregar el *arroz* y mover unos minutos hasta que se dore un poco
- Añadir el caldo de *pollo* y los ejotes
- Calentar hasta que suelte el hervor
- Tapar con cubierta hecha con papel aluminio, bajar la lumbre subiendo la paella para alejarla del fuego y cocer durante 20 minutos
- Agregar la *coliflor* y el *brócoli* en floretes, los mejillones, calamares y *camarones*, *sazonar* con sal, tapar nuevamente y continuar cociendo 10 minutos más hasta que los mejillones se abran y los *camarones* se tornen rosas
- Servir como comida completa acompañada de ensalada de lechugas

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/paella-de-verduras-y-mariscos-al-asador>