

Paella mixta al horno



Ingredientes

Para una paella de 28 cm

Mejillones: 7 Unidades

Aceite de oliva extra virgen:

Arroz bomba: 230 g

Caldo De Ave: 760 Ml.

Ajo picado: 1 Diente

Cigalas: 6 Unidades

Pimentón de la vera dulce: 1 cdita. **Sal:**

Tomate rallado: 70 g

Gambas: 4 Unidades

Alas de pollo: 90 g

Calamar en aros: 36 g

Costilla de cerdo en trozos: 120 g

Hebras de azafrán: 8 Unidades

Muslo y contra muslo de pollo en trozos de 2 cm: 130 g

Vainas verdes: 40 g

Preparación de la Receta

- Es muy importante el recipiente donde vamos a realizar la paella, tiene que ser de base plana para que el calor sea uniforme.
- *Dorar* las *gambas* y las *cigalas* y retirar (sólo las queremos dar color) y las reservamos.
- Doraremos la carne con el aceite de oliva hasta conseguir una corteza dorada, en este momento añadimos el *calamar*, y las *vainas*.
- Una vez tengamos todo bien rehogado, añadimos una gota de aceite de oliva y el *pimentón*, con cuidado de no quemarlo, el *azafrán*, el *ajo picado* y el *tomate picado*.
- Mojamos con el caldo caliente, rectificamos el punto de sal, y cocemos 5 minutos a fuego fuerte, 13 minutos a fuego suave, los últimos dos minutos subiremos el fuego para conseguir una ligera costra en la base del *arroz*.
- Se deja reposar 5 minutos tapado.
- Servir. Faltando 3 minutos para el final de la cocción, dispondremos las *gambas*, *cigalas* y *mejillones*.

Nota

- El proceso es el mismo para todos los tipos de paella, solo cambiaran los ingredientes principales y el caldo de cocción.
- En el programa de hoy la paella la terminaremos al horno, para lo cual los primeros 5 minutos la haremos a fuego medio alto, y los últimos 13 minutos al horno a 200°C, (faltando 3 minutos para el final de cocción colocaremos los mejillones, las *gambas* y las cigalas) retirar y reposar 5 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/paella-mixta-al-horno>