

Paella Mixta



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Aceite: c/n

Pimiento rojo: 1 Unidad

Chirlas: 250 Gramos

Dientes de ajo: 3 Unidades

Gambas: 250 Gramos Meiillones: 150 Gramos

Pollo: 500 Gramos

Calamares: 2 Unidades Arroz bomba: 1/2 Kilo

Caldo de pescado: 1 1/2 Litro

Vino Blanco: 1 Vaso

Pimiento verde: 1 Unidad Hoja de laurel: 1 Unidad Tomates: 3 Unidades

Caldo de pescado

Aceite: c/n

Agua: c/n

Cáscaras de las gambas: Hoja de laurel: 1 Unidad

Puerro: c/n

Carcasa de pollo:

Diente de ajo: 1 Unidad **Hueso de rape**: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para el caldo

en una olla con un par de cucharadas soperas de aceite, añ

- Adir las cáscaras de las gambas, 1 diente de ajo entero con piel, un poco de puerro y 1 hoja de laurel.
- Dorar las cáscaras para que suelten todo su jugo y añadir el hueso de rape

- Rehogar todo junto para que suelte el sabor a pescado.
- Agregar los huesos del pollo y rehogar un poquito más.
- Verter un poco de vino blanco y dejar que levante el sabor del fondo de la olla
- Añadir agua y dejamos hervir 40 minutos a fuego medio.
- En una paellera o sartén grande con un par de cucharadas de aceite, marcar el *pollo*, retirar y reservar.
- En ese mismo aceite, marcar los calamares, las chirlas, los mejillones y las gambas
- Retirar todo y reservar.
- En el mismo aceite, hacer un sofrito a base de cebolla, pimiento rojo, pimiento verde y ajo
- Rehogar bien y añadir los tomates.
- Una vez rehogado, volver a añadir el pollo y el calamar
- Darles un par de vueltas para que tomen todo el sabor.
- Incorporar el arroz y rehogarlo junto con todos los ingredientes para que se mezclen todos los sabores
- Agregar también el laurel.
- Colar el caldo y añadir 2 medidas por 1 medida de arroz.
- Cuando empiece a *hervir*, agregar las chirlas y las *gambas*
- Corregir la sal y verter vino blanco a gusto.
- Cocinar a fuego medio por 20 minutos aproximadamente
- Un poquito antes de que finalice la cocción, incorporar las *gambas*.
- Apagar el fuego y decorar la paella con los mejillones
- Tapar y dejar reposar por 5 minutos.
- Quítale el germen al ajo para que no se repita en el sofrito.

Para dar color y más sabor

- Puedes añadir un poquito de azafrán a la paella, antes de añadir el caldo
- También puedes agregar algunas hebras de azafrán al preparar el caldo de pescado.
- Recuerda añadir el caldo caliente para no romper la cocción.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/paella-mixta