# Paella valenciana



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Cebolla de verdeo**: 2 Unidades
**Morrón**: 1 Unidad
**Carne de Conejo**: 250 g
**Calamar**: 250 g
**Azafrán**: 2 Cápsulas
**Sal**: Una pizca
**Frutillas**: 300 grs.
**Mejillones**: 250 g
**Almejas**: 250 g
**Langostinos**: 200 g
**Cebolla**: 1 Unidad
**Vino Blanco**: 300 cc
**Presas de pollo**: 4 Unidades
**Ajo**: 1 Diente
**Arroz**: 300 grs.
**Caldo de verduras**: 1/2 L
**Aceite De Oliva**: 20 cc

## Preparación de la Receta

- Pique finamente la *cebolla*, el *morrón*, la *cebolla* de verdeo y el *ajo*.
- En una sartén caliente aceite de oliva, dore la carne de *pollo* y del *conejo*.
- Retire y reserve.
- Corte el *calamar* en aros
- Reserve
- Pele y limpie los *langostinos*
- Reserve.
- En la misma sartén incorpore saltee la *cebolla*.
- Agregue el *morrón* y la *cebolla* de verdeo
- Condimente con un poco de sal.
- Cuando estén tiernas agregue el *ajo*.
- Agregue el *arroz* saltee hasta que se vea transparente.
- Incorpore el vino y el *azafrán*.
- Finalmente cubra con el caldo
- Cocine 2 minutos.
- Incorpore las almejas y los mejillones.
- Tape y deje cocinar hasta que se abran almejas y mejillones.
- Vuelva a colocar el *pollo* y el *conejo*.

- Tape y deje que cocine a fuego lento durante 15 minutos aproximadamente.
- Cuando falten 3 minutos para la cocción agregue el *calamar*.
- Por último ponga los *langostinos*.
- Pasados 5 minutos retire del fuego y tape durante 5 minutos.
- Sirva en platos colocando en cada uno un trozo de cada ingrediente.

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