

# 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>