

# Paella

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cebolla de verdeo:** 2 Unidades

**Morrón colorado:** 1 Unidad

**Cebolla:** 1 Unidad

**Calamaretti:** 200 g

**Vino Blanco:** 250 cc

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Tomates Perita:** 3 Unidades

**Morrón Verde:** 1 Unidad

**Mejillones:** 250 g

**Harina:** Cantidad necesaria

**Langostinos:** 200 g

**Sal:** A gusto

**Pimentón dulce:** A gusto

**Arvejas:** 150 g

**Caldo De Pollo:** Cantidad necesaria

**Ajo:** 3 Dientes

**Azafrán:** 2 Cápsulas

**Arroz:** 300 grs.

**Pimienta de Cayena:** A gusto

**Pollo:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Corte el *pollo* en trozos regulares y reboce con *harina*.
- Pele los ajos y machaque.
- Corte los tomates en *concassé*.
- Pique la *cebolla*, la *cebolla* de verdeo y los morrones.
- Pele los *langostinos*, elimine la cabeza y la vena del *lomo*.
- Reserve 4 enteros.
- En una paellera con aceite caliente selle el *pollo*.
- Retire el *pollo* y agregue los ajos, la *cebolla* y los morrones.
- Cocine hasta que cambien de *color*.
- Agregue la *cebolla* de verdeo y los tomates, cocine hasta que los tomates se deshagan.
- Condimente con la pimienta, el *pimentón* y sal.
- Vierta el vino y deje evaporar.
- Cubra toda la superficie con el *arroz*.
- Incorpore el *azafrán* diluido en un poco de caldo
- Distribuya el *pollo* en los bordes de la paellera y bañe con el caldo caliente en forma pareja.

- Baje el fuego y rote la paellera de tanto en tanto durante toda la cocción.
- Adicione las arvejas y los *langostinos* enteros, cocine durante 5 minutos.
- Incluya los *langostinos* pelados y los calamaretti intercalando entre medio del *pollo*.
- Hunda los mejillones entre los ingredientes.
- Cuando la paella esté cocida cubra con un lienzo y deje reposar durante 10 minutos.

## Presentación

- Sirva en la paellera.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/paella>