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