Recetas de familia



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceitunas horneadas

Pimienta Negra en grano: 1 cdita.
Ajo: 3 Dientes
Aceite De Oliva: 3/4 Taza
Romero: 3 Ramas
Aceitunas verdes descarozadas: 150 g
Aceitunas negras descarozadas: 150 g
Pimienta Negra: 1 cdita.
Semillas de hinojo: 1 cda.

Faina con romero

Cebolla de verdeo: 1 Planta
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Harina De Garbanzos: 700 g
Agua: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: 2 Ramas

Paella de Mariscos

Almejas: 1 k
Langostinos enteros: 1 1/2 k
Cebollas: 3 Unidades
Azafrán en hebras: 3 cda.
Vieiras: 1 k
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Limones: 6 Unidades
Besugo: 1 k
Caldo de pescado: 2 L
Sal: A gusto
Calamaretti: 500 g
Perejil picado: 1 Taza
Arroz grano largo fino: 4 Tazas
Morrones verdes: 3 Unidades
Cachetes de abadejo: 2 k

Preparación de la Receta

Paella de Mariscos

- Pele y corte las cebollas en pluma.
- Corte los morrones en juliana.
- Tueste el *azafrán* y luego tritúrelo.

Faina con romero

- Pique solo la parte verde de la *cebolla* de verdeo.
- Coloque en un bowl la *harina* de garbanzos, sazone con sal y pimienta, incorpore los dientes de *ajo* previamente picados, aceite de oliva y el agua, mezcle bien hasta que se desarmen los grumos, luego agregue las ramas de *romero* y deje reposar durante 1 hora aproximadamente.
- Transcurrido el tiempo de reposo incorpore la *cebolla* de verdeo y mezcle.
- En una placa bien caliente con abundante aceite de oliva vierta la preparación según su gusto, fina o gruesa
- Cocine en horno a precalentado a 300ºC durante 5 a 8 minutos.

Aceitunas horneadas

- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Corte el *limón* en daditos.
- Coloque las aceitunas negras y verdes en un bow junto con el *ajo*, el *limón*, las semillas de *hinojo*, la pimienta negra recién molida, los granos de pimienta, aceite de oliva y *romero*, mezcle y deje *marinar* durante 4 horas aproximadamente.
- Transcurrido el tiempo de macerado, cocine en horno precalentado a 180ºC durante 10 a 15 minutos aproximadamente.

Armado

- En una paellera caliente con aceite de oliva saltee las cebollas junto con los morrones verdes durante 8 a 10 minutos aproximadamente, luego incorpore el *arroz* y mezcle
- Una vez nacrado el *arroz* cubra con el caldo de pescado caliente, incorpore caldo a medida que necesita.
- Luego añada los filetes de *besugo*, los cachetes de *abadejo*, los calamarettis, almejas y los *langostinos* limpios con cabeza y cola, cocine unos minutos y agregue las vieiras.
- Una vez que las almejas estén abiertas y el líquido evaporado retire del fuego y cubra la paellera con una tapa, deje reposar durante 5 minutos y sirva.

Presentación

- Sirva la paella en recipientes individuales y acompañe con las aceitunas horneadas y la faina con *romero*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/recetas-de-familia