

Paella de Mariscos

Cocina Valenciana

Enviado por : che

Publicado el : : 18/9/2014 17:50:00

Ingredientes para 6 personas:

- 12 Gambas

- 6 Escamarlanes

- 1 Sepia Mediana

- 3 Calamares

- 12 Mejillones

- 1 Bolsa de Almejas de 250 gramos

- 1 Cabeza de Pescado (o Morralla para hacer Fumet)

- Arróz Bomba (6 flaneras)

- Colorante Alimenticio

- Sal

- Aceite de Oliva

- 2 Pastillas de Caldo de Pescado

- 2 Hojas de Laurel

. 1 Pimiento Rojo Mediano troceado

- 2 Pimientos Verdes Troceados

- 5 Dientes de Ajo Troceados

- 5 Tomates Maduros Troceados

Receta Paso a Paso:

Â

ponemos agua a hervir con las hojas de laurel, una cabeza de pescado, los mejillones junto con las pastillas de caldo para pescado

aceite ponemos las gambas, escamarlanes y sepia y freimos durante unos 10 minutos y lo retiramos de la paellera. (Las almejas la

e y agregamos los pimientos, tomates y ajos troceados, y dejamos freir durante 35 - 40 minutos (si vemos que se seca mucho el sofrito).

4. Ahora le agregamos al sofrito: la sepia, los calamares, las almejas y un cazo de caldo y lo dejamos al fuego durante 10 minutos.

A continuación le añadimos 6 flaneras de arroz, 12 flaneras de caldo, sal y colorante (al gusto) y lo dejamos durante 20 minutos.

6. Agregamos las gambas, los mejillones y los escamarlanes, dejamos reposar durante 5 minutos y servir.