



PAELLA



Preparación
90 min



Cocción
25 min



Porciones
4

INGREDIENTES

2 tazas de arroz Doña Pepa
100 gr de muslitos de pollo
50 gr de costilla de cerdo
50 gr de lomo de cerdo
50 gr de chorizo de cerdo
2 cebollas cabezonas
1 lata de tomates pelados
1 pimentón rojo

50 gr, de arvejas
2 dientes de ajo
1 cucharada de azafrán
100 gr de langostinos
50 gr de calamares
50 gr de mejillones, aceite de oliva
2 litros de caldo de pescado

PREPARACIÓN

En la paellera pones a sofreír el lomo de cerdo, las costillas de cerdo, el chorizo y los muslitos de pollo.

Mientras se sofríen las carnes y están doradas pica finamente la cebolla el pimentón y destapa las latas de tomate, pícalo finamente y realiza un hogao con estos ingredientes.

Cuando las carnes estén a punto adiciona el azafrán revuelve bien y agrega el hogao.

En ese momento agrega el arroz y adiciona constantemente caldo. Cuando el arroz este a media cocción adiciona los mariscos, (langostinos, calamares y mejillones) y continúa la cocción.

Cuando este cercano a estar el arroz adiciona caldo suficiente, tapa con papel aluminio y baja la temperatura hasta que el arroz este. Si deseas puedes acompañar con aceite de oliva y rodajas de limón.