



## 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.