

# Será por recetas



## Paella con costillas y almejas

Recetas de arroz, Mariscos, Cerdo

 5 Personas

 60 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

### Ingredientes

- 0,5 kg. Arroz
- 150 gr. Cebolla picada
- 2 Tomates rallados para freír
- Aceite, Sal, pimentón dulce y azafrán
- ½ kg. Costillas de cerdo
- 2 Pimientos verdes
- 1 Ramita de Tomillo
- ½ kg. Almejas
- 3 Alcachofas
- 2 Dientes de ajo

### Elaboración

Poner en una cazuela grande 2 litros de agua a hervir y cocer las almejas durante unos minutos. Reservar las almejas y el caldo obtenido.

En una paella grande y nivelada, poner un poquito de aceite a calentar. Espolvorear sal por el borde de la paella para evitar que esta se queme.

Cuando el aceite comience a humear, incorporar las costillas y sofreírlas hasta que queden bien doradas. A continuación agregar la cebolla y pocharla. Añadir entonces los pimientos cortados a tacos como en brunoise y las alcachofas cortadas a cuartos sin las hojas exteriores y rociadas con un poco de limón para evitar que ennegrezcan el guiso. Una vez blanda la verdura, agregar el tomate rallado bien escurrido y dar unas vueltas durante unos minutos.

A continuación, y una vez obtenido el sofrito, añadir el arroz dando unas vueltas para que se impregne de todo su sabor. En este momento, agregar el pimentón dejándolo rehogar a fuego lento un minuto más sin que se queme para que no amargue.

En ese momento, agregar 2 litros del caldo que tenemos preparado de cocer las almejas y repartir bien el arroz y el resto de ingredientes. Cocer durante 7 minutos a fuego fuerte. Incorporar la ramita de tomillo y dejar que cueza 5 minutos, luego, retirar.

Añadir entonces las almejas distribuyéndolas por toda la paella, añadiendo el azafrán y rectificando de sal.

En este momento, bajar el fuego y dejar cocer otros 5 minutos más. Transcurrido ese tiempo, si la paella no tiene casi nada de caldo, dejar que cueza los últimos 3 minutos a fuego muy suave. Transcurrido ese tiempo, cuando no quede caldo y el arroz esté cocido, retirar la paella del fuego y dejar reposar durante 5 minutos.



Autor receta de Paella con costillas y almejas

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012