

Será por recetas



Paella mixta

Recetas de arroz, Recetas caseras

 10 Personas

 60 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 1 kg. Arroz
- 300 gr de gambas
- 2 Pimientos rojos
- 2 dientes de ajo
- 1,5 kg. Pollo troceado pequeño
- 1 calamar grande cortado en anillos
- 300 gr. Judías verdes
- 5 Tomates rallados para freír
- 250 gr de mejillones
- 1,5 kg. Morralla de pescado
- 200 gr. Garrofon
- Aceite, sal, pimentón dulce y azafrán

Elaboración

Preparar inicialmente un fumet con la morralla de pescado cociéndola durante 10 minutos en cuatro litros de agua, colar y reservar. En una olla, poner una vaso de agua a calentar y echar los mejillones limpios para que se abran. Mover la olla dos o tres veces para facilitar la apertura. Reservar los mejillones añadir el caldo obtenido al fumet. Poner en una paella grande y nivelada el aceite a calentar. Espolvorear sal por el borde de la paella para evitar que esta se queme. Cuando el aceite comience a humear, incorporar el pollo troceado y ligeramente salado, dorándolo cuidadosamente a fuego medio. Es muy importante que toda la carne esté muy dorada.

A continuación, añadir los anillos de calamar y posteriormente las gambas, rehogándolo todo a fuego medio durante 5 minutos. Añadir entonces la verdura troceada y rehogarla también unos minutos hasta que esté completamente blanda.

A continuación, hacer un hueco en el centro de la paella para incorporar el tomate rallado y el ajo picado y sofreírlos unos minutos. Después, añadir el pimentón dejándolo rehogar a fuego muy lento sin que se queme para que no amargue.

Una vez obtenido el sofrito, rehogar el arroz hasta conseguir que se impregne totalmente del sabor.

Añadir el fumet y mezclar y repartir uniformemente el arroz en la paella procurando que no queden granos de arroz sobre la carne o la verdura sin estar sumergidos en el caldo. Cocer a fuego fuerte durante 7 minutos aproximadamente, o hasta que el arroz medio cocido comience a asomar.

En este momento, bajar el fuego casi al mínimo 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. Por último, dejar un par de minutos más a fuego vivo para conseguir un poco de “socarrat”.

Transcurrido ese tiempo, retirar la paella del fuego y dejar reposar durante 5 minutos.



Autor receta de Paella mixta

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012