



Paella de marisco

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 4 Ud. de *Gambas langostineras*
- 4 Ud. de *Cigala*
- 1 Ud. de *Sepia mediana*
- 1 Ud. de *Calamar mediano*
- *Mejillones*
- *Almejas*
- 1 Ud. de *Cebolla mediana*
- 1 Ud. de *Pimiento*
- 1 Ud. de *Tomate*
- 400 g de *Arroz bomba*
- *Aceite de oliva*
- *Sal*

Preparación

Paso 1 - Limpiar y preparar los ingredientes

Limpiar bajo el grifo los mejillones, las almejas, la sepia y el calamar.

Cortaremos la sepia y el calamar en pequeños trozos, para que luego sea más sencillo manejarlos.

Rallar o cortar, la cebolla, el pimiento, que puede ser rojo o verde según el gusto, y un tomate grande, si es que no se utiliza frito.

Paso 2 - Cocinar los ingredientes principales

En un utensilio adecuado, sofreiremos ligeramente a fuego lento las gambas y las cigalas, que posteriormente retiraremos a un plato para proceder a incorporar, en el mismo aceite, la cebolla rallada y el pimiento.

Seguidamente, después de unos dos minutos, añadir el tomate natural (en este caso se utilizó tomate frito), incorporar la sepia y el calamar, remover unos minutos y añadir los mejillones y las almejas.

Una vez abiertos estos últimos añadiremos el arroz. Particularmente me gusta añadirlo y morearlo durante dos o tres minutos para que se impregnen bien los sabores.

Paso 3 - Añadir el agua y finalizar

Ahora solo queda añadir el agua correspondiente, que normalmente es el doble de la medida



Recetus - Paella de marisco

Tu comunidad de cocina
recetus.com

que se utilice para medir el arroz, y sazonar al gusto.

Cuando comience la ebullición, incluir las gambas y las cigalas que habíamos reservado y, después de 18-20 minutos, dejaremos reposar unos 2 o 3 minutos para, finalmente, emplatar.