

PAELLA



Ingredientes

- | | | | |
|---|------------------------------------|---|------------------|
| 1 | Lb de arroz pepa | 1 | Pollo entero |
| ½ | Libra de calamares | 6 | Langostinos |
| ½ | Libra de lomo de cerdo | 2 | Pimentones rojos |
| ½ | Libra de filete de róbalo | 1 | Litro de agua |
| ½ | Chorizo español | ½ | Almejas frescas |
| ½ | Libra de alcachofas o arveja verde | 4 | Dientes de ajo |
| 1 | Cucharada puré de tomate | | Perejil |
| | | | Sal |
| | | | Azafrán |

Preparación

Poner aceite en una paella y cuando esté bien caliente añadir el pollo y el lomo de cerdo en trozos, con ajo bien picado. Dejar rehogar un buen rato. Añadir los calamares en rodajas, el chorizo en trocitos y el pimentón cortado en pedazos regulares. Rehogar un poco más. Agregar el arroz, sazonar con perejil picado, sal y azafrán disuelto en agua; cuando hierva se agregan las alcachofas en cuartos o las arvejas, el resto de mariscos, el puré de tomate y un poco de perejil picado. Las almejas se echan en el arroz cuando hierva el agua. Cocer, remover a media cocción para que se mezclen bien los ingredientes. Si se secan demasiado agregar agua tibia con ajo y perejil.

Es importante recalcar que para que la paella y los arroces en general queden bien sustanciosos hay que hacerlos con todos los ingredientes crudos. Los ingredientes ya cocidos han perdido mucho sabor y al volver a cocer se endurecen o deshacen.