

Receta de Paella de Pollo y Marisco

26 Jun 2015



Buenos días a tod@s, para este último fin de semana del mes de Junio os recomiendo que preparéis esta rica **Paella de Pollo y Marisco**, es un plato con el que siempre se triunfa y seguro que con esta receta os queda exquisita.

Ingredientes

- Arroz (300grs para cuatro personas)
- Aceite de oliva (100ml)
- Cebollas picadas (200grs)
- Chorizo rojo (200grs opcional)
- Pollo (600grs)
- Sal
- Langostinos (150grs)
- Almejas (30grs)
- Mejillones (30grs)
- Calamares (30grs)
- Vino blanco (100ml)
- Tomates picados (100grs)
- Caldo de pollo (500ml)
- Azafrán o condimento
- Pimentón dulce (media cucharadita)
- Guisantes (50grs)

Modo de Preparación

1. Poner el aceite a calentar en una sartén grande o paellera y dorar en él las cebollas picaditas
2. Agregar el chorizo en lonchas y el pollo troceado con un poco de sal, dejar que se dore un poco
3. Añadir el arroz y los mariscos lavados y limpios, saltear todo y añadir el vino blanco
4. Cuando evapore el alcohol del vino, añadir los tomates bien picaditos y echar el caldo de pollo
5. Condimentar con azafrán o condimento y el pimentón
6. Cocinar a fuego medio unos veinte minutos, cinco minutos antes de apartar, echar los guisantes y si fuera necesario un poco más de agua y sal
7. Retirar del fuego y dejar que repose unos minutos
8. Servir y....buen provecho!!!