

Receta de Paella Marinera

13 Jul 2015



Buenos días a tod@s, para comenzar esta semana os dejo una receta de Paella Marinera que es un plato que gusta mucho a la mayoría, incluso a los pequeños de la casa, estoy segura que os gustará y la prepararéis en casa para toda vuestra familia.

Ingredientes

- Arroz (medio kg para cuatro personas)
- Camarones o gambas peladas (250grs)
- Mejillones frescos (200grs)
- Pimiento rojo (uno)
- Guisantes (unos 150grs)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Aceite de oliva
- Condimento
- Caldo de pescado (unas cuatro tazas)
- Perejil picado y Sal

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola o paellera al fuego con un poco de aceite de oliva, cuando esté caliente saltear los camarones o gambas unos tres minutos, sacar y reservar
2. Pelar y picar los ajos, lavar el pimiento rojo y trocearlo
3. En el mismo aceite de los camarones, refreír el pimiento y los ajos, añadir los guisantes y rehogar unos minutos
4. Añadir el arroz, el caldo caliente, el perejil, un poco de condimento y sal al gusto
5. Rehogar bien todo unos diez minutos, removiendo de vez en cuando
6. Hervir los mejillones hasta que se abra la concha y colocar en la paellera
7. Agregar los camarones, remover y dejar cocer hasta que esté el arroz en su punto
8. Servir en platos individuales o comer directamente en la paellera y.....buen provecho!!!