

Receta de Paella Fácil

03 Ago 2016



Buenos días a tod@s, espero que la receta que os dejo para hoy sea de vuestro gusto, es muy fácil de preparar y queda muy rica esta **Paella Fácil** que gustará a toda la familia.

Ingredientes

- Arroz bomba (una taza por persona)
- Pimiento rojo y verde (uno de cada)
- Tomate (dos maduritos)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (cinco o seis dientes)
- Perejil (unas ramitas)
- Magro de pollo en trozos (sobre medio kg)
- Anillas de calamar (diez o doce)
- Langostinos o gambas (a vuestro gusto)
- Caldo de pescado (un brik)
- Pastilla de Caldo (una o dos)
- Condimento amarillo
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. En una paellera con un poco de aceite de oliva refreír el magro de pollo
2. Trocear las anillas de calamar y añadir a la paellera con la carne, remover un poco y echar los langostinos que se doren un poco
3. Sacar los langostinos y reservar para después
4. Añadir a la paellera la cebolla, los pimientos y los tomates todo bien picadito y dejar que se refría bien todo
5. Machacar los ajos y el perejil con un poco de sal y añadirlo al sofrito
6. Echar un poco de condimento y la pastilla de caldo, remover bien para que se mezcle todo
7. Poner a calentar un poco el caldo de pescado y añadirlo a la paellera, echar un poco más de agua si lo creéis necesario
8. Cuando esté hirviendo ajustar la sal y echar el arroz, dejar cociendo a fuego medio unos veinte minutos
9. Antes de apartarlo del fuego colocar los langostinos reservados y dejar reposar unos cinco minutos
10. Servir y....buen provecho!!!

Paella Fácil

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
