

## Receta de Paella Mixta con Toque de Soja

05 Ene 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de esta estupenda **Paella Mixta con toque de Soja** que nos ha dejado nuestra amiga **Cristina López**, hemos tenido el placer de comerla en casa y nos ha gustado muchísimo, por eso os recomiendo que la preparéis cuando tengáis ocasión.

### Ingredientes

- Arroz bomba (una taza por persona)
- Pechuga de pollo troceada (una o dos)
- Gambas congeladas (una bolsa pequeña)
- Anillas de calamar (diez o doce troceadas)
- Langostinos cocidos (diez o doce)
- Cebolla (media)
- Pimiento Rojo (dos o tres)
- Pimiento verde (uno grande)
- Tomate natural (dos medianos)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Perejil (unas ramitas)
- Condimento amarillo
- Salsa de Soja (un chorrito)
- Nuez moscada (una pizca)
- Pimienta negra (un poquito)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pastilla de caldo

### Modo de Preparación

1. Poner una paellera al fuego con un poco de aceite de oliva y cuando esté caliente, echar el pollo troceado y dejar que se refría
2. Picar la cebolla, los pimientos rojo y verde, los tomates, el perejil y los ajos, todo bien picadito y añadirlo a la carne, poner un poco de sal y dejar que se refría bien todo
3. Cuando esté bien pochado todo, añadir los calamares y las gambas y dejar un rato, remover bien de vez en cuando
4. Añadir el condimento y la pastilla de caldo desmenuzada, echar el arroz y dejar que se refría un poco removiéndolo

## Paella Mixta con Toque de Soja

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

---

5. Echar agua suficiente para que se cueza el arroz
  6. Antes de terminar la cocción poner un poco de agua en un vaso y añadir un chorrito de salsa de soja, un poquito de pimienta negra y un poquito de nuez moscada, remover y volcar sobre la paella, mezclar bien con el arroz
  7. Cuando ya esté a vuestro gusto, unos veinte minutos, colocar los langostinos por encima
  8. Apartarlo y dejar reposar tapado con papel de aluminio cinco o diez minutos
  9. Servir y....buen provecho!!!
-