

Receta de Paella de Mariscos

19 Mayo 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Paella de Mariscos** que nos ha enviado nuestro amigo y seguidor **Justo Fernández**, nos cuenta que está acostumbrado a hacer estas paellas porque a su familia les encanta reunirse y comer todos juntos y espera que nos guste a tod@s esta rica paella.

Ingredientes

- Arroz (una taza por comensal)
- Calamares (medio o un kg)
- Gambas (medio o un Kg)
- Langostinos (medio o un Kg)
- Mejillones y almejas (al gusto)
- Caldo de marisco
- Cebolla (una o dos medianas)
- Tomate maduro (dos o tres)
- Pimiento rojo (uno o dos)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Perejil (unas ramitas)
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Colorante amarillo

Modo de Preparación

1. Lavar y limpiar bien todo el marisco y ponerlo a hervir para hacer el caldo, colarlo y reservar
2. Pelar las gambas y quitar las conchas de las almejas y de los mejillones la que no tiene mejillón, los langostinos dejarlos con cáscara para decorar
3. En una paellera o sartén grande y profunda, poner un poco de aceite de oliva y refreír la cebolla, los pimientos, los ajos, el perejil y los tomates picado todo en trocitos pequeños, añadir un poco de sal y pimienta y dejar que se refría bien todo
4. Echar los calamares las gambas y las almejas y dejar que se cocinen unos minutos
5. Añadir el arroz y remover para que se mezcle bien todo
6. Echar el caldo de hervir el marisco, si veis que es poco añadir agua o un brik de caldo de pescado

Paella de Mariscos

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

7. Poner una cucharada de colorante amarillo o unas hebras de azafrán, dejar hervir
 8. Antes de terminar la cocción añadir los langostinos y ajustar la sal, poner los mejillones por encima y bajar el fuego hasta que se consuma todo el caldo y el arroz este en su punto
 9. Dejar que repose unos minutos, mejor tapado, y podéis rociar con un chorrito de aceite de oliva para darle aún más sabor
 10. Servir acompañado de una rodajas de limón y....buen provecho!!!
-