

Receta de Paella De Bogavante

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy que celebramos el día de la Mujer, quiero felicitar a todas las seguidoras de este Blog de Recetas y dejaros esta, que algun@s estabais esperando que pusiera, asique espero que la preparéis en casa y os quede riquísima.

Ingredientes

- Bogavante (uno o dos según comensales)
- Gambones (ocho o diez)
- Calamar (uno o dos)
- Mejillones (a vuestro gusto)
- Mero en tacos (medio kg.)
- Rape (una o dos colitas)
- Pimiento rojo y verde (uno o dos de cada)
- Cebolla (una o dos medianas)
- Zanahorias y Puerro (dos o tres de cada)
- Laurel (dos o tres hojas)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Vino blanco (un vasito)
- Pimentón rojo y condimento amarillo
- Perejil y Sal
- Caldo de pescado
- Aceite de oliva
- Arroz (una taza por persona)

Modo de Preparación

1. Preparar un caldo de pescado, poner agua, unos dos litros aproximadamente, con sal, unas hojas de laurel, cebolla en trozos, unas zanahorias troceadas y uno o dos puerros, añadir las colas de rape, el mero, los calamares, los mejillones y el bogavante partido en trozos o por la mitad a lo largo, dejar que cueza unos minutos y sacar todo el pescado y reservar, después colar el caldo, las zanahorias y el puerro, las podéis guardar para otro guiso
2. En una paellera con aceite de oliva, hacer un sofrito con la cebolla y los ajos bien picados, dejar pochar un ratito y añadir los pimientos bien picaditos y dejar que se refríen bien
3. Añadir el mero troceado, el rape, los calamares partidos y los mejillones, rehogar bien todo y añadir un vasito de vino blanco y un poco de pimentón
4. Machacar uno o dos dientes de ajo y el perejil con un poco de sal
5. Echar el arroz y rehogar bien con todo el sofrito, añadir el condimento y echar el caldo de pescado ya

Paella De Bogavante

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

- colado y los gambones y dejar que cueza a fuego medio unos veinte minutos
6. Cuando esté a media cocción el arroz, echar el bogavante y ajustar la sal
 7. Dejar que repose unos minutos ybuen provecho!!!!
-