

Receta de Paella Mixta Valenciana

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta riquísima de paella valenciana mixta que estoy segura que prepararéis en casa, porque es un plato delicioso que gusta a toda la familia.

Ingredientes

- Arroz (una taza por comensal)
- Pollo (medio pollo troceado)
- Conejo (medio troceado)
- Calamares (dos o tres)
- Langostinos (seis o siete)
- Cigalas (una o dos por comensal)
- Mejillones cocidos (sobre 500grs)
- Pimiento verde y Rojo (uno de cada)
- Tomate maduro (dos pelados)
- Alcachofas (cuatro o cinco troceadas)
- Ajo (tres o cuatro dientes)
- Azafrán o condimento amarillo
- Perejil y Sal
- Caldo de pescado (dos o tres vasos)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner los mejillones a hervir hasta que se abran, junto con los langostinos y las cigalas si son crudos, colar el caldo y reservarlo
2. Poner aceite en una paellera y cuando esté caliente refreír el pollo y el conejo troceados, que queden doraditos
3. Añadir los calamares troceados, los pimientos rojo y verde y los tomates bien picados, y las alcachofas limpias y troceadas en cuartos
4. Remover bien todo y dejar que se refría bien todo unos 15 minutos
5. En el mortero machacar los ajos, unas hebras de azafrán, el perejil picado y la sal. Añadir todo al sofrito
6. Echar el arroz y remover bien todo con una cuchara de palo
7. Mezclar el caldo de abrir los mejillones y langostinos con el caldo de pescado y echarlo a la paellera, dejar a fuego fuerte unos cinco minutos, rectificar la sal y añadir agua si fuera necesario
8. Bajar el fuego y dejar cocer unos 15 minutos más
9. Adornar con las cigalas, los mejillones y los langostinos y dejar que repose unos cinco minutos y... a disfrutar!!!!

Paella Mixta Valenciana

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