

PAELLA

INGREDIENTES

6 piezas de Pollo
2 taza de arroz
Caldo de pescado doble de volumen de arroz (4Tazas)
6 Mejillones
Merluza 4 fileticos con piel
Gambas
1 Cebolla
1 Pimiento rojo
3 Dientes de ajo
1 Calamar limpio picado en tiras
6 Vieiras
Carmencita o Cúrcuma para colorear el caldo
1 Cabeza de Merluza para el caldo de pescado
Perejil y cilantro
Limón
Aceite de oliva
Guisantes para adornar
Jerez (opcional)

PREPARACIÓN

Para hacer el caldo, llevamos a hervor litro y medio de agua, agregamos la cabeza de pescado con la cebolla, ajo, pimiento rojo, cocinamos por 20 minutos, añadimos la sal y la Carmencita (nosotros usamos Cúrcuma) para colorear el caldo y reservamos (mantener caliente)

Precalentamos el horno en 250 °C

En la Paellera sofreímos la cebolla, el ajo y el pimentón en aceite de oliva, hasta que transparente, incorporamos las piezas de pollo para que se doren. Agregamos el arroz y sofreímos un poco, agregamos el caldo y verificamos de sal (último momento para mover el líquido), colocamos el pescado con la piel hacia arriba, las tiras de calamares, las

vieiras, las gambas y los mejillones (clavados para que abran con el calor)

Dejamos secar el caldo y cocer el arroz.

Tapamos el arroz con papel de aluminio y metemos al horno a 200°C por 30 min. 10 minutos antes agregamos los guisantes.

Sacamos del horno y dejamos reposar durante 10 min, espolvoreamos un poco de cilantro y perejil.

Decoramos con los limones, agregue al servir aceite de oliva y jerez.