



paellera



200 gramos aceite



1 cebolla



1 tomate



1 calamar

Crina Salda
Wally



150 gramos gambas



12 mejillones



12 almejas



4 langostinos ó cigalas



alcachofas

250 gramos guisantes



1 pimiento



400 gramos arroz



1 litro agua caliente



1 sobre azafrán

Paella marinera

RACION PARA 4 PERSONAS



PAELLA MARINERA

RACION PARA 4 PERSONAS

RECETA

- PAELLERA - ACEITE.**— En una paellera se echan 200 gramos de aceite y se deja calentar. A continuación echar una cebolla finamente picada, un tomate previamente pelado y bien picado y un calamar cortado en rodajas finas.
- CEBOLLA - TOMATE y CALAMAR**
- MARISCOS.**— Una vez frito lo arriba indicado, se añaden en la paellera lavados y en crudo 150 gramos de gambas peladas, 12 mejillones, 12 almejas y 4 langostinos o cigalas; salándolo todo a gusto. Las cigalas o los langostinos se dejarán en la paellera durante 10 minutos, retirándolos a un plato pasado ese tiempo.
- VERDURAS EN CRUDO.**— Seguidamente se añade a todo ello dos cogollos de alcachofas grandes y frescas, cortadas en cuatro trozos y 250 gramos de guisantes frescos o en conserva. Sálese según gustos.
- ARROZ.**— A continuación se echan a la paellera 400 gramos de arroz lavado y escurrido, REHOGANDO con todo el contenido.
- AGUA - TIEMPO.**— Se vierte en la paellera un litro de agua caliente, se deja hervir a fuego lento durante 20 á 25 minutos, teniendo cuidado de removerlo a menudo con una cuchara de madera, para evitar que se agarre al fondo.
- AZAFRAN.**— Echar inmediatamente el contenido de un sobre de azafrán.
- PIMIENTO.**— En fresco se asa a fuego lento y se pela un pimiento, cortado en tiras finas (Se puede sustituir por pimiento en conserva cortándolo en la misma forma) y separándolo en un plato.
- PRESENTACION.**— Una vez todo hervido, se adorna con las tiras de pimiento, anteriormente citadas. Las cigalas o los langostinos que tenemos, se colocan encima del arroz cinco minutos antes de servirse. Se servirá jugoso y en la misma paellera.

