

**Creador:** mjuanesva



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Difícil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Caro

**El truco de esta receta:**

Un buen marisco y pescado comprado en un mercado de barrio

## Descripción:

La paella de mi madre es la más rica que he probado jamás. Aunque sigo paso a paso su receta, nunca me queda igual que a ella, pero también está buenísima.

## Ingredientes para 6 personas :

- 200 gramos de Congrio
- 200 gramos de Anilla de pota
- 16 Mejillones naturales
- 2 muslos troceados de Pollo
- 1 Pimiento verde italiano
- 1/2 de Cebolla
- 1/2 de Pimiento rojo
- 12 Langostinos crudos
- 250 gramos de Arroz sos
- Sal
- 1 y 1/2 cucharaditas de Colorante
- 200 gramos de Berberechos
- 3 cucharadas de Aceite

## Preparación:

### Paso 1

*Ponemos los mejillones, previamente limpios, en un cazo con agua a hervir. Cuando se abran los sacamos y reservamos. Pasamos el agua por un colador y la reservamos*

## **Paso 2**

*Sofreímos un ajo en 3 cucharadas de aceite y lo retiramos. Echamos la cebolla y los pimientos cortados y los sofreímos.*

## **Paso 3**

*Cuando las verduras ya estén blandas, añadimos el pollo y los duramos junto a las mismas.*

## **Paso 4**

*Una vez el pollo esté dorado, añadimos las anillas de pota y dejamos 2 minutos.*

## **Paso 5**

*Añadimos los trozos de congrio (o merluza) y los doramos también.*

## **Paso 6**

*Añadimos el arroz y los sofreímos con todo.*

## **Paso 7**

*Echamos el agua de hervir lo mejillones (previamente colada) en proporción al arroz echado. Si nos falta líquido, añadimos agua hasta llegar al total.*

## **Paso 8**

*Añadimos la sal y el colorante y removemos bien. Vamos haciendo todo a fuego lento.*

## **Paso 9**

*Cuando veamos que quedan aproximadamente 5 minutos, añadimos los berberechos. Cuando queden unos 2 minutos, añadimos los langostinos. Cuando quede 1 minuto, añadimos 3/4 de los mejillones sin cáscara (si los añadimos antes, quedarán duros).*

## **Paso 10**

*Añadimos mejillones con una cáscara de forma decorativa. Dejamos reposar (tapada) la paella... Et Voilà!*