

# PAELLA DE PESCADO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** antonia ferrer **Recetizador:** ss



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 sepia
- 300 grs de mejillones
- 300 grs de almejas
- 1 colita de rape
- 12 gambas
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde o pimiento rojo (o los dos)
- 2 tomates maduros rallados
- 4 tacitas de arroz

## Preparación:

### Paso 1

En la paellera donde haremos el arroz ponemos a calentar el aceite con 1 diente de ajo cortado por la mitad, cuando tome color lo retiramos y freímos las gambas que tendremos limpias, cuando estén las retiramos. En el mismo aceite ponemos a sofreír la sepia limpia y cortada en cubos, cuando este ponemos la cebolla cortada bien pequeña y damos unas vueltas, ponemos unos trozos de pimiento, también cortados bien pequeños y seguimos sofriendo, cuando este añadimos los tomates rallados y esperamos a que el sofrito tenga un bonito color dorado, entonces añadiremos los mejillones y las almejas que habremos limpiado bien y mantenido en agua con sal un buen rato para que pierdan la arena y no nos estropeen el arroz. Cuando los mejillones y las almejas se abran añadiremos agua o caldo vegetal bien caliente y dejaremos hervir 10m. añadimos el arroz, un poco de colorante y dejamos hervir a fuego vivo, 5m. antes de apagar el fuego añadimos el rape bien limpio de pieles y cortado en cuadraditos, y también añadimos las gambas que habíamos reservado, luego apagamos el

*fuego dejamos reposar unos minutos y servimos acompañado de una rodajita de limón. Cuando añadimos el rape también podemos añadir unas tiras de pimiento rojo escalivado que le darán muy buen gusto.*