

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Tere Frontelo V



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

Nunca me ha salido la paella, así que he aprovechado que Aneto me ha regalado un preparado para paella he aprovechado para hacerla y me ha salido BUENIISIIMAAA

## Ingredientes para 2 personas :

- 150 gr de arroz
- 1 Pota (el calamar esta caro y estamos en crisis)
- Almejas
- Mejillones sin cascara coidos
- Langostinos, yo los compre cocidos
- 1 litro de caldo para paella de ANETO

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Yo use una paellera eléctrica que tengo. Se echa un poco de aceite de oliva, cuando este caliente se echan las almejas y se van moviendo para que se abran. Se echa la pota troceada, los mejillones y el arroz, se remueve un poco y se echa el preparado de caldo para paella de aneto y se deja que se haga. Cuando quede poco para que se haga el arroz se echan los langostinos y hasta que se termine de hacer el arroz.