Paella de marisco butifarra y pollo

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Sobreir bien e arroz con los ingredientes antes de añadirle el caldo

Descripción:
Se denomina paella (del árabe Ba-Ella Que significa Granos con Verduras y Carnes, del valenciano paella, sartén, y éste del latín patella -análogo al castellano padilla, leonés payecha/payella antiguo paila (painlla en Ancares), italiano padella o francés poêle-, especie de sartén ancha) a una receta de cocina con base de arroz cocido, originaria de la ciudad de Valencia (España), concretamente de la marjal de la Albufera. De lo que se deduce que su nombre completo debía ser arroz a la paella (arroz a la sartén).

Ingredientes para 10 personas :

- 800g de arroz
- 1 pimiento rojo
- 2 pimiento verde
- 1/2 cebolla
- 1 puerro
- 2L de fume de pescado
- 1/2 pollo cortado pequeño
- 300g de salchichas ibericas cortadas pequeñas
- 2 cucharadas de tomate frito o concentrado
- sal
- pimenton
- Colorante alimenticio
- 1 sepia cortada en dados
- 500 gr almejas limpias
- 500h mejillones limpios
- aceite oliva
- 12 gambas rojas grandes
- 1 chorrito de vino blanco

Preparación:

Paso 1

Ponemos aceite en la paella y pasamos las gambas un poco , retiramos, pasamos las almejas asta que se habran y retiramos, doramos un poco el pollo y las salchichas y retiramos. Cortamos todas las verduras en daditos pequeños y reservamos. Ponemos un poquito mas de aceite en la paella y doramos la sepia, cuando empieza a salpicar añadimos las verduras empezando po los pimientos y la cebolla doramos unos 10 minutos y añadimo el puerro,y reogamos todo bien, dejando que se nos ennganche un poco en la paella es muy importante hacer bien el sobrito salamos un poco todo. Cuando tengamos casi listo el sobrito añadimos el pollo y las salchicahs y cocinamos remosviendo bien todo durante unos minutos Añadimos un chorro de vino blanco y dejamos reducir, le incorporamos el tomate concentrado y removemos bien todo. Ponemos los mejillones en una olla tapada y dejamos cocinar asta que se nos habran y reservamos. Calentamos el fumet si lo tenemos frio.

Paso 2

Una vez en este punto de la receta añadimos el arroz con el colorante y el pimentos y removemos bien todo durante un buen rato dejando que el arroz se impregne de todo los sabores ami especialmente me gusta reogar mucho el arroz ante de tirarle el fumet rascando bien la paella para que no se nos pegue. Unna vez este el fume caliente le añadimos el caldo y movemos bien todo, que todo los ingredientes se mezclen bien, claculamos unos 12 minutos de cocion del arroz , moviendo la paella a menudo para que no se enganche mucho(siempre se engancha). Probamos de sal y rectificamos si hace falta, cuando ya casi esta añadimos las almejas,los mejillones y por ultimo las gambas y dejamos unos 4 minutos mas. A mi me gusta que quede el arroz aldente mas bien duro que pasado.