# Paella

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

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Rosa Maria Munu



**Tiempo:** 1 hora
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Primer plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Tradicional
**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 250 g de arroz
- 200 g de almejas o chirlas
- 150 g de gambas
- 1 hueso de rape
- 200 g de rape
- 5 cigalas
- 70 g de judías verdes
- 1/2 pimiento verde cortado en juliana
- 1/2 pimiento rojo cortado en juliana
- 2 tomates pelados, despepitados y cortados en dados pequeños
- 1 cebolla pelada y picada en juliana
- 1 ñora
- 2 hebras de azafrán
- 1/2 dl de aceite
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Poner las almejas en un cuenco con agua fría y sal, dos horas antes de utilizarlas, para que suelten la arena. Pelar las gambas, reservarlas y cocer las cascaras junto con el hueso de rape en una olla con un fondo de agua y sal. Cuando se haya hecho el caldo retirarlo de fuego, pasarlo por un colador fino y reservar. Pochar las verduras en una paellera con aceite de oliva. Incorporar el rape, la ñora y seguir la cocción a fuego moderado, hasta que el pescado esté casi hecho. Añadir el azafrán. Añadir el arroz saltear durante 2 minutos, salar y regar con una taza del caldo que tenemos reservado. Disponer sobre el arroz las cigalas, las gambas y las almejas (lavadas y escurridas). Según se vaya consumiendo el caldo ir añadiendo el resto (o agua si fuera necesario). Cuando el arroz esté tierno pero entero, rectificar de sal, retirar la paellera del fuego y dejar que repose tapada con un paño durante 10 minutos.