Paella del Valle

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

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 Voilá!