Paella de Marisco

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** tania Segura



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

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1/2 kg de mejillones
- 1/4 kg de chirlas
- 1 sepia
- 1/2 kg de Gambas
- 1 taza por persona de Arroz
- 200gr de tomates
- 1 Pimiento rojo

Preparación:

Paso 1

Se limpian los mejillones y se ponen a hervir con agua. Se limpia la sepia y se corta a trozos. Las chirlas las pones en sal para que suelten la arena y junto con los mejillones, los pones a hervir.

Paso 2

En una paellera pones el pimiento cortado a trocitos junto con la sepia y la cebolla. Poco a poco "que te salta"!!, tápalo. Cuando esté frito, se añade el tomate. Recuerda que el tomate tiene que estar frito para que salga bien. Añades las gambas para que se sofrían y el arroz, una taza por cabeza, ajo, perejil y pones los mejillones y las chirlas como quieras. Todo a fuego vivo. Si quieres añades guisante. Luego sal y avecrem. Se echa agua hasta que cubra todo, avecrem y luego 20 minutos de cocción. Nota: La paella de pollo o conejo, igual, pero con pollo o conejo, que tiene que estar previamente frito. Y de verduras igual, pero friendo las verduras igual. También se puede hacer mixta.