PAELLA DE PESCADO

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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Isabel Ignaci



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 sepia
- 300 grs de mejillones
- 300 grs de almejas
- 1 colita de rape
- 12 gambas
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde o pimiento rojo (o los dos)
- 2 tomates maduros rallados
- 4 tacitas de arroz

Preparación:

Paso 1

En la paellera donde haremos el arroz ponemos a calentar el aceite con 1 diente de ajo cortado por la mitad, cuando tome color lo retiramos y freímos las gambas que tendremos limpias, cuando estén las retiramos. En el mismo aceite ponemos a sofreír la sepia limpia y cortada en cubos, cuando este ponemos la cebolla cortada bien pequeña y damos unas vueltas, ponemos unos trozos de pimiento, también cortados bien pequeños y seguimos sofriendo, cuando este añadimos los tomates rallados y esperamos a que el sofrito tenga un bonito color dorado, entonces añadiremos los mejillones y las almejas que habremos limpiado bien y mantenido en agua con sal un buen rato para que pierdan la arena y no nos estropeen el arroz. Cuando los mejillones y las almejas se abran añadiremos agua o caldo vegetal bien caliente y dejaremos hervir 10m. añadimos el arroz, un poco de colorante y dejamos hervir a fuego vivo, 5m. antes de apagar el fuego añadimos el rape bien limpio de pieles y cortado en cuadraditos, y también añadimos las gambas que habíamos reservado, luego apagamos el

fuego dejamos reposar unos minutos y servimos acompañado de una rodajita de limón. Cuando añadimos el rape también podemos añadir unas tiras de pimiento rojo escalivado que le darán muy buen gusto.