

Paella de Mariscos

Esta paella al estilo Español esta hecha en apenas 30 minutos y puede comerse en un almuerzo o una cena en familia.

Ingredientes

10 mejillones frescos en su caparazón
10 almejas frescas, lavadas; desecha todas las almejas muertas (abiertas) o las que tengan el caparazón roto
3 tazas de caldo de pollo
0.75 gramos de azafrán
1/4 de taza de aceite de oliva
1/2 taza de cebolla, finamente picada
4 dientes de ajo, finamente picados
1 1/2 tazas de arroz pre-cocido
1/2 kilo de camarones grandes crudos con caparazón (aproximadamente 6), enjuagados en agua fría
1 caja (9 onzas) guisantes congelados
1 ramita de perejil italiano de hoja plana
1 cucharadita de sal
1/2 taza de pimientos morrones asados, rebanados

Preparación

1
Desecha todos los mejillones con el caparazón roto o abiertos (muertos). Limpia los mejillones restantes con agua fría, quita los percebes con un cuchillo para cortar sin filo. Quita las barbas. Coloca los mejillones en un recipiente grande. Cubre con agua fría. Revuelve el agua con la mano, luego escurre y desecha el agua. Repite varias veces hasta que el agua esté limpia; escurre.

2
Calienta 1/2 taza de caldo de pollo en un recipiente para microondas. Agrega azafrán al caldo de pollo caliente y déjalo reposar durante 5 minutos o hasta que el líquido esté de color amarillo oscuro. No deseches el azafrán.

3
Calienta el aceite en una sartén para paella de 14 pulgadas a fuego medio-alto. Cocina la cebolla, el ajo y el arroz en el aceite de 1 a 2 minutos o hasta que la cebolla esté blanda. Agrega los camarones, los mejillones, las almejas, los chicharos (guisantes), la ramita de perejil, el caldo de pollo y con la infusión de azafrán y sal a la mezcla de arroz y cebolla.

4
Calienta a fuego alto hasta que rompa a hervir y, luego, reduce

el fuego a medio-bajo. Tapa completamente la sartén con papel aluminio. Cubre el papel aluminio con una toalla húmeda. Asegúrate de que los bordes de la toalla no cuelguen por los lados de la sartén. Cocina de 20 a 25 minutos o hasta que se absorba el líquido, las almejas y los mejillones se abran, los camarones estén rosados y el arroz cocido.

5

Retira las almejas o los mejillones que no estén abiertos. Decora con pimientos rojos asados.

Redacción La Mañana Digital