

Paella de pescado



INGREDIENTES

- ◆ 300 gr de arroz
- ◆ 2 cebolletas
- ◆ 1 pimiento verde
- ◆ 1 tomate
- ◆ 1/2 kg de mejillones
- ◆ 4 chipirones
- ◆ 1 rodaja de congrio (abierto)
- ◆ 150 gr de almejas
- ◆ 200 gr de gambas
- ◆ agua; sal
- ◆ aceite de oliva

PREPARACIÓN

- 1.- En primer lugar limpiamos los mejillones y les ponemos en una cazuela a calentar con un poco de agua para que se abran. A medida que se abran los vamos retirando. Lo mismo hacemos con las almejas y reservamos para el final. El agua resultante lo colamos y reservamos, ya que servirá de caldo.
- 2.- Guardamos algún mejillón en su valva para adornar y el resto lo picamos; picamos igualmente los chipirones limpios y el congrio, al que retiramos la espina central, que también nos servirá para el caldo, el cual salamos y calentamos; si queremos también podemos echar azafrán o colorante alimenticio en el caldo.
- 3.- Picamos la cebolleta y el pimiento y vamos rehogando con un chorrito de aceite de oliva en una paellera o cazuela baja hasta que esté bien pochado.
- 4.- Añadimos los chipirones, después el congrio y los mejillones troceados y rehogamos el conjunto. Echamos el tomate pelado y troceado y dejamos otro par de minutos.
- 5.- Añadimos el arroz y seguimos rehogando hasta que casi se nos pegue.
- 6.- En ese momento echamos el caldo, que deberá estar hirviendo para que el arroz no baje de temperatura; hemos de calcular aproximadamente 2 veces y media la cantidad de caldo que de arroz.
- 7.- Mientras se hace el arroz (tardará de 18 a 20 minutos), pasamos a la plancha las gambas. No añadimos sal a las gambas, ya que la sal la lleva el caldo y nos quedaría algo salado. Reservamos las gambas con las almejas y los mejillones que dejamos para adornar.
- 8.- Cuando esté casi hecho el arroz (que le falten dos minutos) añadimos las gambas, almejas y mejillones, si queremos ponemos alguna rodaja de limón. Apagamos el fuego y dejamos reposar, tapado con un paño unos 10 minutos.