



Receta Paella de marisco

Paso a paso

Pues empezamos poniendo un poquito de aceite en la base de la paellera, ahí añadimos los langostinos y dejamos que se doren, yo les aplasto un poco la cabeza para que suelten bien el jugo.

Lo siguiente que hago es añadir el arroz y lo mezclo un poco con el aceite antes de añadir el caldo.

El caldo lo hago al cocer las almejas y los mejillones y cuando ya removí un poco el arroz, le añado el caldo, aquí echo un poco de azafrán y un poco de colorante.

El siguiente paso es partir las nécoras (o centollas o buey) a la mitad y añadirlas a la paellera, así se harán y le darán mucho sabor al plato.

Lo siguiente es añadir las almejas que cocí para hacer el caldo y los mejillones sin la concha, aunque reservo algunos con la concha para al final decorar.

Después de eso ya dejo que se haga y cuando queda muy poca agua ya lo apago para que se acabe de hacer solito.

¡¡¡Os puedo asegurar que siempre sale buenísimo!!!

Ingredientes

almejas

mejillones

langostinos

nécoras

unas hebras de azafrán

un poquito de colorante si se quiere

arroz bomba (yo uso sabroz, vale ya se que es trampa...)

(Las cantidades no os las pongo porque depende de lo grande que queráis la paella)

de Sonia Vilar

