

ARROZ CON MARISCOS ESTILO PAELLA

	Porciones:	5
	Preparación:	40 minutos
	Dificultad:	Media
	Calorías:	300

INGREDIENTES:

- 300 g. de Arroz Real blanco
- 150 g. de camarones Real Pelados y Desvenados
- 100 g. de mariscos variados (puedes usar calamares, mejillones, almejas, etc.)
- 1 cebolla, picada
- 1 pimiento rojo, en tiras
- 1 pimiento verde, en tiras
- 3 dientes de ajo, picados
- 2 tomates maduros, pelados y picados
- ½ tz. de alverjitas
- 3 tz. de caldo de pescado o mariscos
- 1 cdta. de pimentón dulce
- ½ cdta. de azafrán o colorante de paella

- 1 limón, cortado en gajos
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- Perejil fresco picado para decorar
- 3 tz. de caldo de pescado o mariscos
- 1 cdta. de pimentón dulce
- ½ cdta. de azafrán o colorante de paella
- 1 limón, cortado en gajos
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- Perejil fresco picado para decorar

PREPARACIÓN:

1. En una paellera o sartén grande y baja, calienta un poco de aceite de oliva a fuego medio-alto. Agrega los mariscos y saltea hasta que estén casi cocidos. Retíralos de la sartén y reserva.
2. En la misma paellera, agrega un poco más de aceite si es necesario y saltea la cebolla, los pimientos y el ajo hasta que estén tiernos. Luego añade los tomates picados y cocina hasta que se deshagan y formen una especie de salsa.
3. Agrega el arroz y mezcla bien. Añade el pimentón dulce y el azafrán o colorante (si estás usando) para darle el característico color amarillo de la paella.
4. Vierte el caldo de pescado o mariscos en la paellera y mezcla todo junto. Distribuye los mariscos y los guisantes por toda la superficie del arroz.
5. Reduce el fuego a medio-bajo y cocina durante unos 20 minutos, o hasta que el arroz haya absorbido la mayor parte del líquido.
6. Una vez lista, déjala reposar unos minutos antes de servir. Decora con perejil fresco picado y sirve caliente con gajos de limón para exprimir sobre el arroz al momento de comer.

TIP:

Para lograr la costra inferior conocida como "socarrat," es importante no mover el arroz una vez que se ha agregado el caldo. Al final de la cocción, aumenta un poco el fuego para que la parte inferior del arroz esté dorada y crujiente, pero ten cuidado de no quemarla.