

Paella del Xiringuito Escribà

Dificultad:

media

Tiempo de Cocción

37 min

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

La paella de pescado del Xiringuito Escribà (para 2 personas)

Ingredientes

- 250 gr. de pescado de roca
- 50 gr. de cangrejo
- 1 cabeza de rape
- 1 rama de apio
- 2 zanahorias
- 2,5 l. de agua
- Brandy
- aceite
- sal
- Pimentón dulce
- 2 dientes de ajo
- 2 cebollas
- 2 alcachofas
- 200 gr. de arroz (100 gr. por persona)
- 200 gr. de sepia (con el bazo)
- 2 gambas
- 2 cigalas
- 4 mejillones
- 4 almejas

/ Preparación

Para hacer el caldo

En una olla poner a hervir 2,5 l. de agua con el pescado de roca, la cabeza de rape, la rama de apio y las zanahorias cortadas en rodajas.

Al mismo tiempo, saltear los cangrejos y flambeare con un chorro de brandy. Añadir a la olla del caldo dejándolo hervir durante 20 minutos. Una vez terminada la cocción, colar el caldo y reservar.

Para hacer la paella

Calentar el aceite y sofreír la cebolla hasta que quede caramelizada. Agregar el ajo bien picado y saltear las alcachofas y la sepia cortada. Añadir también una cucharadita de pimentón dulce.

Mientras, saltear las gambas y las cigalas y reservar.

Una vez tenemos listo el sofrito, echar el arroz, anacarar y añadir 1,5 l. de caldo que esté a punto de hervir. Cocinamos durante 17 minutos.

Cuando falten 5 minutos para que termine la paella, añadir las gambas, las cigalas, los mejillones y las almejas.

Y ya está listo, servir con una rama de romero que le dará el toque final del Xiringuito Escrivà.