

Paella mar y montaña, con carne, gambas y verduras

Ingredientes

(Para 4 personas):

- Cebolla de Figueres
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 2 dientes de ajo
- 50 g de judía perona
- 2 alcachofas
- ¼ de pollo campero cortado tipo "ajillo"
- 100 g de costilla de ibérico
- 100 g de níscalos (cuando no es temporada, podemos utilizar setas secas)
- 50 g de judías de Santa Pau
- 50 g de sepias pequeñas
- 4 gambas peladas
- 320 g de arroz bomba
- 1 l de caldo de pescado
- 1 l de caldo de pollo
- Aceite de oliva

- Picadillo de ajo y perejil

[Paella Bar Boqueria](#), el último proyecto gastronómico de los **hermanos Marqués**, Quim y Manel, comparte con **Gastronosfera** la receta de su **paella de arroz**, que aún los frutos del mar y de la huerta. Una deliciosa amalgama de sabores. Os contamos paso a paso cómo prepararla.

Preparación:

- En primer lugar, dorar bien el pollo y la costilla de cerdo en una sartén con aceite de oliva, y reservar.

- En este aceite sofreír la cebolla, los ajos, los pimientos verde y rojo cortados bien pequeños.

- Una vez el sofrito esté bien cocido, añadir el asado de pollo y costilla, y también las setas, las alcachofas y las judías. Dejar cocer todo un par de minutos y añadir el arroz; saltear hasta que quede dorado.

- Añadir el caldo de pescado y de pollo y dejar cocer en fuego muy vivo durante 10 minutos; rectificar de sal.

- Mientras tanto, saltear las sepias con las judías de Santa Pau con una punta de picadillo de ajo y perejil.

- Distribuir el salteado por encima de la paella y dejar cocer 5 minutos más el arroz.

- Parar el fuego al cabo de unos 15 o 16 minutos de cocción y dejar en reposo 2 minutos más.

Receta de **Paella Bar Boqueria** por Soycomocomo.es