

Paella mixta

Dificultad:

media

Tiempo de Cocción

12 minutos

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para 8 personas:

- 1 kilo de arroz de sa Pobla
- 200 gramos de costilla de cerdo
- ½ pollo
- ¼ de conejo
- 2 litros de caldo de pollo
- 1 sepia
- 1 cebolla
- 1 tomate
- 100 gramos de judías tiernas
- 50 gramos de guisantes
- 8 gambas
- 8 cigalas
- 8 patas - cuerpo de langosta
- 8 berberechos
- 1 pimienta tostada
- Picada de ajo y perejil

/ Preparación

El primer paso es poner dentro de la paella un poco de aceite y sofreír la costilla de cerdo, el pollo y el conejo. Cuando este dorado, ponle la cebolla y salpimiéntalo todo. **Se tiene que remover de vez en cuando.** Cuando este cocido, añádele el tomate a trozos y, finalmente, las judías tiernas y los guisantes. Cuando estén cocidos, los reservamos.

A continuación, dentro de la paella, ponemos un poco de aceite para sofreír las gambas, las cigalas y los cuerpos de cangrejo, que se salpimientan y se reservan. En este mismo aceite, ponemos el arroz y lo sofreímos con un poco de colorante y **el secreto de Can Gavella**, las especias. Después, le añadimos el sofrito que habéis reservado, lo removemos todo y le ponemos el caldo que se ha hecho previamente de las sobras de la carne y lo dejáis cocer.

Cuando empiece a hervir, le ponéis los cuerpos de cangrejo y los berberechos. Cinco minutos antes de hornear el arroz, se decora con las gambas, las langostas y un poco de picada de ajo y perejil; después, **acabamos de hacer la paella mixta en el horno.** En total, ha de cocer 12 minutos. **¡Buen provecho!**