

Paella marinera

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 200 gramos de arroz
- 6 almejas
- 8 mejillones
- 4 gambas
- 2 cigalas
- Fumé de pescado
- Sofrito a base de sepia, calamares, tomate y tinta de calamar
- Sofrito de tomate y pimientos rojos
- Tomate casero
- 100 g de picada de avellanas, almendras y carne de ñora
- 6 tiras de pimientos rojos asados
- Un puñado de guisantes
- Agua de azafrán
- Sal
- Aceite de oliva

/ Preparación

Preparación

- Empezamos marcando la paella sobre el fuego.
- Pasado un minuto, añadimos el sofrito de calamar y sepia y el arroz y removemos bien.

- Incorporamos el sofrito de tomate y pimientos y, después, tomate casero, y removemos de nuevo. Subimos un poco el fuego durante un par de minutos.
- Seguimos mezclando los ingredientes y añadimos un chorrito de agua de azafrán, que le dará un sabor y aroma especial a la paella.
- A continuación, añadimos cuatro o cinco cucharadas soperas de fumé de pescado y llevamos la paella a hervir.
- Después, incorporamos las almejas, los mejillones, las gambas y las cigalas. Repartimos también las tiras de pimientos rojos por la paella y la metemos al horno unos 12 minutos a 180 grados.
- Finalmente, sacamos la paella marinera del horno y ya podemos servirla directamente en la mesa.