

Paella de mariscos

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

- 250 g de arroz bomba integral del Delta del Ebro
- 4 cigalas frescas
- 4 gambas frescas
- 8 mejillones
- 8 almejas
- 100 g de sepia
- 160 g de calamar de potera
- 80 g de pimiento verde
- 80 g de pimiento rojo
- 2 tomates pera rallados
- 2 dientes de ajo
- Perejil
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra
- 1,2 l de fumet de pescado de roca y marisco

/ Preparación

Preparación

- Sofreír el marisco en la paellera con aceite de oliva a fuego fuerte unos segundos.
- Retiramos el marisco y añadimos la verdura. Sofreímos la verdura y, a continuación, añadimos el tomate.

- Cuando esté reducido este último, añadimos la sepia cortada a tacos y el calamar de potera.
- Una vez sofrito esto último, añadimos el arroz y mezclamos con el sofrito hasta que empiece a socarrar el fondo de la paella.
- A continuación, añadimos el fumet y, cinco minutos antes de que el arroz esté al punto, colocamos el marisco y crustáceos.
- Acabamos con un poco de majada de ajo y perejil por encima. Y listo para servir.