

RECETA

PAELLA

TIEMPO DE COCCION

■ 20 MINUTOS



INGREDIENTES

Morrones: 120 gr

Tomate: 100 gr

Cebolla: 50 gr

Ajo: 3 dtes

Sal: c/n

Pimentón: c/n

Pollo: 150 gr

Arvejas 0.040 kg

Limón 1 u

Arroz corto o doble carolina: 300 gr

Mejillones: 150 gr

Langostinos pelados 150 gr

Fumet: 600 cc

Azafrán c/n

Pimenton: c/n

Arvejas congeladas 80 gr

Perejil: c/n

Tentáculos de calamar: 150 gr

RECETA

PAELLA

TIEMPO DE COCCION

■ 20 MINUTOS



PROCEDIMIENTO

1. Cortar el pollo en trozos pequeños.
2. Calentar aceite de oliva y dorar el pollo y los tentáculos de calamar cortados en tamaño bocado. Reservar.
3. En el recipiente agregar el mojo (los vegetales) y dejar sofreír hasta que evapore.
4. Agregar el arroz hasta transparentar y nuevamente el pollo, el calamar.
5. Agregar los camarones.
6. Incorporar el caldo en caliente con azafrán.
7. Cubrir con papel manteca. Cocción durante 18 minutos a fuego bajo.
8. Incorporar las arvejas congeladas y dejar reposar por 3 minutos tapado con el papel manteca.
9. Decorar con perejil picado y limón.