



RECETAS SALUDABLES

Paella



INGREDIENTES (2 PERSONAS)

- 160g Arroz
- 4 gambas
- 6 almejas
- 1/2 sepia mediana
- 1 tomate rallado
- 1/2 pimiento rojo y 1/2 pimiento verde
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo
- Laurel
- Aceite de oliva y sal

ELABORACIÓN

1. Lavar y cortar las verduras . Añadir en la paellera o sartén el aceite y cuando se caliente incorporar las verduras (menos el tomate) y un poco de sal. Cocinar todo unos 15 min, hasta que se empiece a dorar, remover de vez en cuando. Incorporar el tomate al sofrito y dejar 5 min más.
2. Lavar las gambas y la sepia, cortar esta última en trozos y escurrir. Poner las almejas en agua con sal. Después Calentar en un cazo aparte el caldo para que esté casi hirviendo cuando lo incorporaremos a la paellera.
3. Añadir al sofrito los trozos de sepia y revolver todo junto 5 min. Incorporar el arroz y resolverlo 2 min para que coja los sabores del sofrito.
4. Añadir el caldo o el agua a la paellera, el azafrán o el colorante, la hoja de laurel y las almejas. Remover hasta que se integre todo. Cuando hierva añadir las gambas, y dejar cocinar 18-20 min (según las indicaciones del arroz). Dejar reposar 5-10 min tapado con papel de aluminio. Servir y disfrutar

PRECIO
(APROXIMADO PERSONA)

1,75 €