

PAELLA



Ingredientes

- ❖ **1 cebolla blanca**, pelada y picada finamente
- ❖ **5 cucharadas de aceite de oliva** virgen extra
- ❖ **2 dientes de ajo**, machacados o picados finamente
- ❖ **2 tomates**, pelados y picados
- ❖ **1/2 cucharadita de azúcar**
- ❖ **Sal**, al gusto
- ❖ **1 cucharadita de pimentón**
- ❖ **Unas hebras** de azafrán
- ❖ **4 calamares pequeños**, limpios
- ❖ **2 tazas de arroz**
- ❖ **3 tazas de caldo de pescado** o caldo de pollo, (o más si es necesario)
- ❖ **250 ml de vino blanco**
- ❖ **12 gambas** jumbo cocidas (sin pelar)
- ❖ **16 mejillones**, limpios

Elaboración de la receta

1. **Empezamos haciendo el sofrito. Para ello, freímos la cebolla bien picada en el aceite caliente.** Removemos la cebolla con una cuchara de madera frecuentemente, para que no se queme, y lo dejamos hasta que comience a tomar color.
2. **En ese momento, añadimos el ajo bien picado** y, antes de que empiece a tomar color, incorporamos los tomates también picados.
3. **Agregamos el azúcar** (para neutralizar la acidez del tomate), **sal a nuestro gusto, el pimentón y unas hebras de azafrán.** Revolvemos todos los ingredientes y dejamos que se sofrían hasta que los tomates se reduzcan y comiencen a chisporrotear.
4. **Es el momento de cortar los calamares ya limpios.** El cuerpo lo cortamos en aros y las patas las dejamos enteras. Añadimos el calamar y lo dejamos cocinar durante unos minutos.
5. **Incorporamos el arroz y lo distribuimos por toda la paellera para que los granos se adhieran a los ingredientes.** Calentamos el caldo junto con el vino en un cazo aparte, y cuando esté caliente lo vertemos en la paella.
6. **Aumentamos la temperatura y añadimos más sal.** Volvemos a remover todo para que el arroz quede bien cubierto por el caldo, y cuando llegue a ebullición, bajamos la temperatura y dejamos que se cueza todo a fuego lento de 18 a 20 minutos.
7. **Es importante que durante la cocción vayamos moviendo la paellera por toda la superficie de cocción,** para que el arroz se cueza uniformemente.

8. **Tras 10 minutos de cocción**, incorporamos las gambas cocidas por encima hasta que se pongan de color rosa, luego le damos la vuelta para que se hagan por el otro lado.

9. **Si vemos que se necesita porque está muy seco, vertemos un poco más de caldo hacia el final de la cocción.** Tras los 20 minutos, probamos el arroz y si está bien hecho apagamos el fuego y cubrimos la paellera con un trapo o papel de aluminio para que repose.

10. **Cocemos los mejillones al vapor con un dedo de agua en una cazuela con la tapa puesta**, y cuando se abran, los colocamos por encima de la paella (desechamos los que no se abran).