

Ingredientes 500 g de arroz La Fallera 2 dientes de ajo 3 tomates maduros ½ pimiento rojo mediano ½ pimiento verde mediano 1 cebolla mediana 1 ramita de perejil 3 ñoras Hebras de azafrán 1 cucharita (tipo postre) de pimentón dulce Aceite de oliva virgen extra (unos 70 ml.) 150 g de anillas de calamar 150 g de gambas 5 cigalas medianas 250 g de mejillones 300 g de rape limpio Sal (al gusto) 1,5 l. de caldo de pescado Paella de 50 cm. de diámetro

Cómo hacer una paella de marisco. Si hay una receta con arroz que triunfa en todo el mundo es la paella, aunque no muy bien elaborada fuera de Valencia. Las comparaciones de los “arroces con” que encontramos en muchos restaurantes con la tradicional y auténtica paella valenciana varían mucho, hasta dejarla casi irreconocible. Pero dentro de los arroces en paella, el arroz con marisco suele tener una gran aceptación. En este tipo de arroz en paella empleamos marisco y algo de pescado para darle más sabor a mar. También podéis encontrar algunos arroces marineros como el arroz a banda, el arroz caldoso con anguilas y congrio, el arroz meloso con atún fresco, el arroz en paella con chipirones y carabineros, el arroz negro o arròz negre, arroz con sardinas y pimientos, arroz con sepia y coliflor, el arroz con bacalao o el arroz con rape y langostinos. Muchas variantes de recetas de arroz recogidas en la famosa biblia “El Libro de la Paella y de los arroces” de Lourdes March, que iremos preparando poco a poco y completar nuestra familia de arroces de rechupete. Hemos seguido todos los puntos tradicionales de un arroz en paella aunque los defensores de la paella valenciana puedan discernir. Desde luego el arroz tiene que ser arroz bomba, en este caso La Fallera, una marca de confianza con la que siempre triunfamos. También seguir los tiempos de cocción y por supuesto, emplear una paella para preparar este arroz. Espero que os animéis a prepararla en casa y no sólo en los restaurantes, os aseguro que el resultado os sorprenderá. Podéis ver todas las fotos del paso a paso de esta receta de paella de marisco en este álbum. No os perdáis detalle y os saldrá de rechupete

Antes de empezar con la paella de marisco Es fundamental tener la paella lista y a ser posible con varios usos (ayuda a que el arroz no se pegue). El tamaño es importante, que permita que el arroz se cocine de forma uniforme por toda su superficie. Esto es el primer gran problema que surge al tratar de hacer el plato en casa. Para que quede bien, la cantidad de arroz no debe superar en mucho el dedo de grosor, por lo que para hacer, por ejemplo, una paella para seis personas necesitaremos un recipiente de en torno a medio metro de diámetro. A falta de leña y fuego con madera de naranjo, necesitaremos un buen quemador de gas o difusor de temperatura para que alcance la superficie total de la paella. En caso de necesitar aumentar la cantidad de ingredientes habrá que aumentar también el tamaño de la paella o cazuela. Las medidas adecuadas son: 2-3 personas- Paella de 30 cm. 4-5 personas- Paella de 40 cm. 6-8 personas- Paella de 50 cm. Para 10 personas- Paella de 55 cm. Para 12 personas- Paella de 60 cm.

Preparación del marisco para la paella de marisco Limpiamos bien los mejillones debajo del grifo. Con un cuchillo rasamos las impurezas y arrancamos las barbas que sobresalen por la zona de unión de las conchas. Descartamos aquellos que estén rotos o abiertos. Los mejillones frescos deben estar abiertos un milímetro o dos y cerrarse al intentar abrirlos. Colocamos en una olla grande un vaso de agua y los mejillones. Los llevamos a ebullición con fuego fuerte y tapados. Desde que hierve los podemos dejar dos minutos a fuego fuerte (si retirar la tapa) o podemos ir retirando los que van abriendo. Escurrimos los mejillones y reservamos. El vaso del agua de la cocción que colaremos para eliminar impurezas. Reservamos para mezclar con el caldo que vamos a añadir a la paella. Lavamos bien los calamares, si compramos anillas de calamar ya limpias, sólo tendremos que lavar y reservar. Limpiamos las barbas de las gambas y limpiamos el rape si fuese necesario. Reservamos.

Preparación del pescado y vegetales para la paella de marisco. Sofrito Lavamos, limpiamos, secamos y cortamos los vegetales. Pelamos los dientes de ajo y después cortamos los pimientos en tiras largas, la cebolla en trocitos muy pequeños y el ajo en trocitos súper

pequeños. Si tenéis un machaajos mejor, así se notará el sabor pero no su textura. También se pueden machacar en un mortero. Calentamos un buen chorretón de aceite de oliva virgen extra en una paella a fuego muy fuerte. Empezamos con el sofrito de las verduras (ajo, pimiento y cebolla) que hemos picado y a cocinar la base de este arroz. Los añadimos al aceite bien caliente, lo primero el ajo, luego cuando empiece a pillar color el resto por este orden, cebolla, pimiento rojo y pimiento verde. Freímos todo hasta que este pochadito. Cuando estén bien pochado salamos bien. Hay que controlar bien el fuego para que no se quemen. Añadimos los calamares y juntamos con los vegetales. Sofreímos todo en el mismo aceite. Salsa de ñoras y echamos el arroz A continuación rallamos los tomates con un rallador, cortándolos por la mitad y desechando su piel. Reservamos para la salsa de ñoras. Para la salsa, sofreímos las ñoras, el azafrán, una cucharadita de pimentón dulce y la pulpa de los tomates. Todo en un cazo con un poquito de aceite de oliva virgen extra. Reservamos. Si no os gusta la piel de la ñora sólo tenéis que dejarlas en agua caliente durante media hora y quitar su pulpa. Añadimos el arroz en diagonal y en forma de cruz tal como veis en las fotos. Distribuimos el arroz de forma uniforme por la paella. Luego vertemos la salsa de ñoras. Rehogamos de nuevo unos 2 minutos hasta que este todo integrado. Preparación del caldo y comenzamos con el arroz Calentamos en una cazuela (o en el microondas) el caldo de pescado. Se puede hacer con agua pero el sabor de la paella pierde, también podemos hacer añadir la mitad de caldo de pollo para que nuestro arroz tenga más sabor. Añadimos el caldo. Es mejor quedarse corto que pasarse pues siempre podemos añadir algo más de agua si vemos que el arroz está demasiado seco y no se ha hecho todavía. Las proporciones dependen mucho del fuego, del calor que haga, del grado de humedad y del diámetro de la paella. Necesitamos tres veces el volumen de líquido que de arroz. Aunque es la experiencia la que os hará ajustar y perfeccionar estas cantidades. Cocinamos el caldo con los ingredientes durante 15 minutos. Es un buen momento de probar el caldo para saber si está lo suficientemente sabroso y poder corregirlo de sal. No queremos que se quede soso, así que es fundamental que el caldo lo prueben al menos 2 personas para que haya consenso en este tema Preparación del arroz de la paella de marisco Cocemos entre 18-20 minutos, aunque aquí el tiempo lo marca de nuevo el grano de arroz y la potencia del fuego, que debemos ir dejando consumirse. Tiene que quedar completamente seco y suelto. Probamos unos granos de arroz y el punto de sal de nuevo para verificar el punto de cocción y sabor. Podéis tener un cazo con agua hirviendo al lado, por si hay que añadir agua. Cuando queden 5 minutos de cocción añadiremos los trozos de rape y el marisco que tenemos reservado (cigalas y gambas), excepto los mejillones que ya están cocinados y adornarán la paella. La dejamos reposar unos minutos tapada con un gran paño de algodón. Una vez listo el arroz, retiramos la paella o cazuela del fuego. Con unos 5-8 minutos fuera del fuego será suficiente para lograr un resultado de rechupete. Este tiempo es fundamental para que el grano de arroz coja su punto idóneo y quede bien suelto. Antes de servir colocamos los mejillones abiertos distribuidos por encima del arroz. ¡Y ya está! ¡Buen provecho!