

[Página principal](#)

Paella

Ingredientes

- Arroz (bomba o especial para paella)
- Pollo troceado
- Gambas o langostinos
- Mejillones o almejas
- Calamar o sepia
- Pimiento rojo
- Tomate triturado o rallado
- Judías verdes (planas)
- Garrofó (alubia blanca grande típica valenciana, opcional)
- Caldo de pollo o de pescado (según el tipo de paella)
- Aceite de oliva virgen extra
- Hebras de azafrán o colorante alimentario
- Sal
- Pimentón dulce
- Limón (para servir)



Elaboración

1. Preparar todos los ingredientes: trocea las carnes, limpia los mariscos y corta las verduras.
2. Calentar aceite de oliva en la paellera a fuego medio-alto.
3. Dorar el pollo y el conejo hasta que esté bien sellado y ligeramente crujiente.
4. Añadir las judías verdes y sofreírlas junto con la carne.
5. Incorporar el tomate triturado y una cucharadita de pimentón dulce; remover y cocinar hasta que el tomate reduzca.
6. Añadir el calamar o la sepia, troceados, y cocinar unos minutos más.
7. Verter el caldo caliente (aproximadamente el doble que la cantidad de arroz, algo más si prefieres la paella más melosa).
8. Añadir el azafrán o colorante, rectificar de sal y dejar que el caldo hierva unos minutos.
9. Echar el arroz en forma de cruz y luego distribuirlo de manera uniforme por toda la paellera.
10. No remover más a partir de este punto. Cocina a fuego fuerte unos 8–10 minutos.
11. Reducir el fuego y colocar los mariscos (gambas, mejillones, etc.) encima del arroz.
12. Continuar la cocción a fuego medio-bajo unos 10–15 minutos, hasta que el arroz esté en su punto y el líquido se haya absorbido.
13. Dejar reposar la paella tapada con un paño limpio durante 5 minutos antes de servir.
14. Servir con gajos de limón al gusto.

[¡Descarga nuestra receta!](#)