



Arroz a la marinera

INGREDIENTES

- 4 Tazas de Arroz
- 8 Tazas de caldo de pescado
- ½ Kg de camarones pelados
- ½ Kg de calamares limpios cortados en ruedas
- ½ Kg de almejas
- 10 Langostinos con concha (para adornar)
- 3 Pimentones rojos
- 1 Taza de Petit-Pois congelados
- 6 Dientes de Ajo picaditos
- 3 Cebollas picadas en cuadritos
- ½ Taza perejil picadito
- 1 Cda azafrán
- 1 Cda de paprika
- 1 Cda de carmencita (Colorante para paellas)
- Limón
- Aceite de oliva extra virgen
- Sal y pimienta
- Papel de aluminio

PREPARACIÓN

Salpimenta el pollo y dóralo con aceite de oliva. Reserva.
Corta las cebollas en cuadritos. Pica el ajo. También pica aproximadamente doce tiritas de pimentón (para adornar) y el resto, en cuadritos.

En un bowl, agrega el caldo, la paprika, azafrán y la sal hasta que el líquido quede amarillo y con gusto. En una paellera, cubre el fondo con aceite de oliva, sofríe la cebolla y el ajo hasta que se cristalicen. Luego añade el pimentón. Agrega el arroz y revuelve. Diluye en el caldo la carmencita, la paprika y el azafrán. Viértelo en la paellera.

Distribuye los calamares, camarones, almejas y pollo en el arroz.

Cocina a fuego medio-alto hasta que se seque. Adorna la paella con los langostinos, el pimentón en tiritas y los petit-pois; rocía con aceite de oliva y tapa con papel de aluminio, cocina a fuego medio por 10 minutos.

Deja reposar por 40 minutos. Al momento de servir coloca perejil picadito y ofrece limón para quien lo desee.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe