



INGREDIENTES: (Para 6 personas)

- 10 ó 12 gambas grandes (o gambones)
- 4 ó 5 calamares (depende del tamaño) o una sepia mediana
- 1 pimiento rojo y 1 pimiento verde (de freír o italiano)
- 12 mejillones
- 600 gramos de almejas
- 5 ó 6 patas de cangrejo
- 5 ó 6 bocas (opcional)

- 100 gramos de costilleja de cerdo a trocitos
- una pechuga o muslo de pollo a trocitos pequeños, un cuarto de conejo a trocitos (opcional) o una codorniz pequeña a trocitos
- 3 tomates dos o tres tomates gorditos rojos y maduro o 300 gramos de tomate triturado
- 10 ó 12 dientes de ajo pelados y laminados



- 100 gramos aproximadamente de guisantes
- perejil picado (se admiten unas judías verdes tiernas a trozos pequeños)
- 3 litros de caldo de pescado, (aproximadamente depende del tipo de arroz y la cantidad que pongamos por persona).
- 900 gramos de arroz, (150 gramos por persona)

- 1 sobre de paellero (preparado de especias para paellas, con azafrán, pimentón, etc.).
- cazuela ancha y honda para hacer el fondo
- recipiente circular para paella bajo de unos 50 ó 60 cm de diámetro por unos 7 u 8 de alto
- aceite de oliva
- sal y pimienta negra en polvo
- pimentón en polvo (si ponemos sobre de paellero, no será tan necesario)



ELABORACIÓN:

1. Si compramos el día antes el marisco, y moluscos, los mejillones y almejas cocerlos en una ollita sólo con un poco de aceite, unos trozos de limón y un poco de pimienta negra a fuego bajo y cuando esté todo abierto lo reservaremos con el juguito que ha soltado quitándole el

limón y ya lo podemos reservar en la nevera, (si lo ponemos al frío sin abrir después corremos el riesgo de que no se abre nada).

2. Lo primero será salpimentar las gambas (se ponen unas dos por persona) y reservar.

3. Salpimentar las carnes y reservar.

4. Limpiar y cortar a trocitos o anillas los calamares o sepia, y reservar.

5. Ponemos una buena cazuela (para hacer todo el fondo) con un buen chorrito aceite de oliva al fuego fuerte, y cuando esté caliente, sellar las gambas, vuelta y vuelta, sólo tomar color de sellado, sacar y reservar. Bajar el fuego y echar los pimientos cortados a trozos en tiras, darles color sacar y reservar.

6. En ese aceite dorar las carnes preparadas, y una vez que haya cogido color, (echar encima) añadir los calamares o sepia preparados, seguido de las patas de cangrejo y las bocas, unas vueltas al fuego, y continuar añadiéndole el tomate cortado muy pequeñito (casi triturado) o ponerlo de bote triturado, y los ajos que ya tendremos limpios y cortados como vemos en las fotos de paso a paso.

7. Agregar los pimientos fritos reservados, apartando para decorar 5 ó 6 tiras, dejar que todo, se vaya sofriendo sin prisa, para que vayan mezclándose bien todos los jugos.

8. Incorporamos los guisantes y el perejil picado un poquitín de sal y pimienta negra y pimentón en polvo, lo tenemos a chu-chu unos minutitos, que se cocine todo un poco y uniendo sabores.

9. Añadimos las almejas y los mejillones reservando unos 4 ó 5 para decorar, y ya añadir el caldo, y el sobre de Paellero si tenemos, y si no azafrán o un poco de colorante alimentario. Echar las gambas reservando también 4 ó 5 para decorar.

10. Echar el caldo, y lo dejamos hervir unos 15 minutos y probar a ver si está bien de sal, ojo que el marisco le da un sabor fuerte y no necesita mucha sal, y otra cosa, el arroz una vez hecho ya no sirve de nada poner sal, por que ya no sirve de nada si está cocido) Y nos disponemos a cuajar el arroz.

11. Hay quién lo hace todo en el recipiente paella, y en este momento de haber hervido el fondo ahí echan el arroz, otra personas como yo, pongo en el recipiente bajo de paella, un poquitín de aceite, echo el arroz, doy un par de vueltas, (no ha de tomar color es rápido), sólo unas vueltas como si lo sofriésemos, pero muy poco.

12. Enseguida añadir cazos de fondo con su caldo, bastante por que lo consume pronto (no perderlo de vista que no se vaya a quemar) y no removerlo mientras cuece, solo con la punta de una espátula o cuchara, vamos moviendo, y con las dos manos en las asa del recipiente paella, la vamos moviendo de izquierda a derecha, o de delante hacia atrás con mucho cuidado, para que se vaya moviendo todo suavemente sin removerlo.

13. Una vez que lo probemos, si vemos que le falta muy poco, apagar y tapar con un paño limpio de cocina ligeramente humedecido, y tenerlo así 4 ó 5 minutos y cuando esté a nuestro gusto (a mi me gusta al dente) a servir los platos y a disfrutar.

Sugerencia:

- Si me queda caldo y fondo para alguna ración más, lo congelo si no lo voy a hacer en mas de tres días.
- Cuando lo saco solo es calentar ese fondo, y echar el arroz para una o dos raciones, depende lo que me haya sobrado, yo como suelo hacer para cuatro, siempre me sobra para dos raciones, o hago mas fondo para que me sobre para alguno más.

A mi me gusta para la paella, el arroz bomba, no se suele pegar, pero absorbe más caldo.

Queda muy bien.

! Riquísimo ¡

PAELLA MIXTA ESPAÑOLA (Tradicional)

