

# Paella con mariscos

## Procedimiento

- En la paellera donde vamos a preparar el arroz, pondremos un poco de aceite, cuando esté caliente. Marcamos las vieiras durante 30 segundos por cada lado y sacamos a un plato.
- Ponemos los pimientos y la cebolla picada, lo sofreímos un poco y echamos los ajos picados. Seguido echamos el tomate triturado. Lo dejamos cocinar a fuego medio.
- Agregamos los calamares que se rehoguen un poco junto con el sofrito.
- Cuando estén hechas, las apartamos hacia fuera de la paellera y freímos el arroz durante 5 minutos. Le podemos agregar azafrán y un poco de sal.
- Integramos todos los ingredientes y añadimos el fumet de pescado que tendremos caliente, en general se suele poner el doble de caldo al del arroz.
- El tiempo de cocción de la paella son 18 minutos en total. Los primeros 5 minutos lo ponemos a fuego fuerte y luego lo dejamos a fuego bajo para que el arroz se vaya haciendo.
- Cuando queden 8 minutos de cocción, añadimos los langostinos, los mejillones y las vieiras que teníamos reservadas.
- Dejamos reposar 5 minutos antes de servir.



## Ingredientes

### Para 4 (cuatro) porciones:

- **400 grs.** arroz corto pulido
- **250 grs.** anillas de calamar
- **8** vieiras congeladas
- **12** langostinos pelados devenados
- **1 kg.** mejillones enteros
- Caldo de pescado o fumet (1 litro aprox)
- **2** Cebollas
- **2 dientes** de ajo
- **½ unidad** pimiento verde
- **½ unidad** pimiento rojo
- **5 cdas.** de Tomate triturado
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y azafrán a gusto