

4  
porciones



  
**BLANQUITA**

• RECETAS •

## PAELLA MARINERA



### INGREDIENTES

500 gr de arroz Oryza  
250 gr de camarones, pelados  
200 gr de mejillones frescos  
1 pimiento rojo  
150 gr de guisantes (arvejas)  
1 diente de ajo

1 pizca de azafrán  
½ taza de aceite de girasol  
4 tazas de caldo de pescado  
1 ramo de perejil, picado  
¼ cucharadita de sal

### PREPARACIÓN

Pelar y picar el ajo. Lavar el ají, quitar las semillas y picar. Calentar el aceite en la paella a fuego medio-alto y saltear los camarones hasta que cambien de color, unos 3 minutos. Retirar y reservar.

2) Colocar en la paella el pimiento rojo y los guisantes. Cocinar 5 minutos. Agregar el arroz, el caldo caliente, el ajo, el perejil, el azafrán y la sal. Cocinar todo durante 10 minutos, revolviendo de vez en cuando.

3) En una cacerola a fuego medio con un fondo de agua, colocar los mejillones y esperar a que rompa el hervor. Una vez que los mejillones se hayan abierto, descartar los cerrados y colocar el resto en la paella. Cocinar hasta que el arroz esté seco. Agregar los camarones, revolver y servir.

