

6  
porciones

BLANQUITA

• RECETAS •

## PAELLA DE POLLO Y MARISCOS



### INGREDIENTES

300 gr de arroz Oryza  
100 cc de aceite de oliva  
200 gr de cebollas, picadas  
200 gr de chorizo colorado  
600 gr de pollo  
Sal al gusto  
150 gr de langostinos  
25 gr de almejas

25 gr de mejillones  
25 gr de calamares  
100 cc de vino blanco  
100 gr de tomates, picados  
400 cc de caldo de pollo  
1 pizca de azafrán  
½ cucharadita de pimentón dulce  
50 gr de arvejas (guisantes verdes)

### PREPARACIÓN

Calentar el aceite en una sartén bien grande y dorar las cebollas.

Agregar el chorizo Colorado y el pollo condimentado con sal. Saltear las presas hasta dorar.

Agregar el arroz y los mariscos. Saltear todo junto e incorporar el vino blanco. Dejar evaporar el alcohol y luego agregar los tomates y el caldo de pollo. Condimentar con zafrán, pimentón, y más sal a gusto. Cocinar 20 minutos a fuego bajo. Una vez que se absorbió la mitad del caldo, incorporar las arvejas. La paella está lista una vez que el líquido de la preparación se absorbe y el arroz está tierno. Retirar del fuego y cubrir la superficie de la sartén con papel mantequilla. Dejar reposar 10 minutos antes de servir.