



## Receta de Paella de mariscos

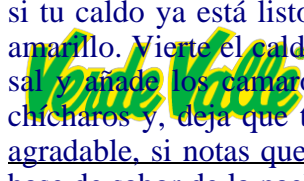
Tiempo de preparación: 3 horas  
Rinde: 10 a 12 porciones

### Ingredientes:

- 6 tazas de arroz impegable Verde Valle®
- 1 kilogramo de cebolla, picada muy finamente
- 1 kilogramo de jitomate, picado muy finamente con piel y semillas
- 4 a 5 cucharadas de ajo, picado
- 1 pimiento rojo o verde, picado muy finamente
- 2 kilogramos de cabezas y colas de pescado para hacer caldo
- 16 piezas de langostinos
- 20 camarones grandes
- 1/2 kilo de camarones medianos
- 20 mejillones
- 1 kilogramo de almejas chirla, bien enjuagadas para quitar la arena
- 1/2 kilogramo de chícharos y ejotes, precocidos
- 1 kilogramo de pulpo, precocido
- 1 kilogramo de callos
- 6 jaibas, partidas por la mitad
- 1 kilogramo de salmón fresco, en filetes
- 2 cucharadas de azafrán
- 1/2 a 1 litro de aceite de oliva
- 1 lata de pimiento morrón, escurrido
- 3/4 de taza de perejil, picado
- 1 cabeza de ajo para el caldo
- 1 cebolla para el caldo
- 4 ramitas de apio para el caldo

### Preparación:

Enjuaga las cabezas y colas de pescado y coloca en una olla grande con 6 litros de agua, 4 ramas de apio, 1 cabeza de ajos y 1 cebolla grande, cocina hasta que tengas un buen caldo. Calienta en la paellera 3/4 de taza de aceite de oliva, cuando esté bien caliente agrega la cebolla picada, 3 cucharadas de ajo y deja sofreír hasta que la cebolla esté transparente, y aparte, en otra sartén fríe el pimiento picado, lo más fino que puedas, con una cucharada de aceite de oliva. Fríe moviendo constantemente tanto la cebolla como el pimiento. Añade, una vez que la cebolla ya esté transparente, el jitomate picado y deja que se fría junto con la cebolla. Cuando el pimiento ya esté bastante doradito añádelo al jitomate. Con el fuego medio deja que este sofrito se sazone, mientras tanto en otra sartén, que puede ser la misma que usaste para el pimiento, fríe rápidamente los camarones con una cucharadita de sal de grano y una cucharada de ajo picado y por supuesto aceite de oliva, (el necesario para que no se pegue), en cuanto estén cocidos retira de la sartén. Haz lo mismo con los langostinos lavados, fríelos con aceite, sal y ajo picado hasta que tomen su color naranja, los pulpos cocidos, los callos y el salmón. Fríe cada uno de los ingredientes por tandas. Cuela y añade,

 **Recetas Verde Valle | Paella de mariscos**  
<http://verde-valle.com.mx/recetas/las-mas-buscadas/paella-de-mariscos>

si tu caldo ya está listo, el azafrán, revuelve y deja reposar unos minutos para que éste empiece a teñir el caldo de amarillo. Vierte el caldo al jitomate que está en la paellera, si ya lo notas bien sazonado, vacía el azafrán, sazona con sal y añade los camarones, langostinos, callos y pulpo, agrega las almejas, los mejillones, las jaidas, los ejotes y chicharos y, deja que todo hierva junto por unos 20 minutos. Prueba que el sofrito tenga suficiente sal y un sabor agradable, si notas que le hace falta añádela en el momento, incluso tiene que estar un poco salado pues es nuestra base de sabor de la paella, esto es lo que dará el sabor al arroz. Así que checa bien que tenga un sabor agradable. Para probarlo bien puedes remojar un trocito de pan en el sofrito y probarlo. Añade el arroz, generalmente se coloca en forma de cruz a lo largo y ancho de la paellera, tápala con papel aluminio y deja cocinar unos 20 minutos a fuego medio bajo, pasado este tiempo destapa y revuelve todo el arroz y añade el salmón, si notas que está muy reseco agrega más caldo de pescado. Acomoda todos los ingredientes de manera que se vea atractivo. Decora con los camarones más grandes y los langostinos, también en este momento decora con el pimiento de lata en rajitas y el perejil picado. Vuelve a tapar y deja cocinar hasta que todo el líquido se haya evaporado por completo (aproximadamente 20 minutos más). Prueba el arroz, si ya lo sientes bien cocido apaga la paella, si todavía está duro añade un poco más de caldo. Si por alguna causa ya no tienes caldo, prepara agua con consomé de pollo en polvo y añádelo al arroz. Más o menos la proporción de caldo es de 3 litros para 1 1/2 kilo de arroz. Deja tapada la paella reposando por unos 20 minutos, pasado este tiempo disfruta de una deliciosa paella..