

PAELLA DE MARISCO



INGREDIENTES PARA 4

- 1 paquete de arroz (usaremos 500g)
- 8 cucharadas de aceite de oliva
- Verduras: cebolla, ajo y pimiento rojo troceado congelado, 3 tomates maduros y guisantes congelados.
- 1 Bandeja de preparado de paella de marisco Juldan 1 kg (congelado)
- Si se prefiere comprar el marisco por separado, sugerimos:
 - 3-4 cigalas
 - 6 langostinos
 - 4 Mejillones con concha o 7-8 mejillones grano
 - 6 anillas de calamar
 - 6 almejas
 - Bolsa gambas peladas
 - Cualquier pescado (rape, cabracho...)

*El preparado de paella congelado Juldan incluye: almejas, mejillones, cigalas, gambas, anillas de calamar y barritas de cangrejo.



CONGELADOS JULDAN
Parque empresarial Larrondo Edificio 5, nave 6
94-453 03 65

www.congeladosjuldán.com
juldán@congeladosjuldán.com

ELABORACIÓN

1º) Sacamos los productos congelados una hora antes para que se descongelen. Pelamos y troceamos los tomates.

2º) Ponemos la paellera a fuego medio, echamos el aceite y cuando coja un poquito de calor, añadimos el tomate, el ajo, la cebolla y los trozos de anilla de calamar (como es lo más duro, lo echamos ahora). Mientras la verdura se va cocinando, en 1L de agua hirviendo podemos hervir un pescado para hacer el caldo (fume*), sino usamos agua hirviendo aderezada con unas hiervas de azafrán. Cuando la verdura esté pochada añadimos el caldo y removemos con una cuchara de madera. Esperamos a que vuelva a hervir y entonces añadimos el 1/2 kg de arroz y seguimos removiendo con cuidado. Lo dejamos cocer 5 minutos a fuego vivo.

3º) Añadimos el resto de los ingredientes a la paella procurando colocarlos de forma armónica. A partir de ahora, no vamos a volver a remover el arroz. Lo dejamos 5 minutos a fuego vivo y, después unos 15 minutos a fuego lento. Durante todo este tiempo debemos ir mirando la paella para añadir agua o el fumé a la paella si vemos que se nos deshidrata. Cada cierto tiempo debemos comprobar el grado de cocción del arroz. Las paellas tenemos que controlarlas bien ya que los tiempos nos pueden fallar.

4º) Cuando el arroz esté prácticamente hecho apagamos el fuego y cubrimos la paella con un trapo de cocina limpio para que "sude". Pasados entre 5 y 10 minutos, es el punto óptimo para servir nuestra paella.

PEQUEÑOS CONSEJOS PARA HACER UNA PAELLA

- Que se reparta bien el calor, es conveniente ir girando la paellera durante el tiempo que está la cocción a fuego lento.
- No remover. Mientras se cuece, no debemos remover el arroz.
- La sal. En los últimos 10 minutos de cocción, probamos el arroz y salamos al gusto, disolviendo la sal en un vasito de agua y repartiéndolo por encima de la paella.