

paella española

Sofrito (Salsa Saborosa/Condimento para Paella) ¼ taza de Cebolla
picada por persona 1 diente de Ajo por
persona ½ Tomate por persona ½ taza de
Pimiento Morrón por persona

Comino, pimentón ahumado, hoja de laurel al gusto

El Arroz ½

taza de Arroz Bomba o de Grano Medio por persona 1 taza de Caldo de
Pollo por persona

Vino Blanco o Jerez

5 hebras de azafrán por persona ¼ de taza de

aceite de oliva para cubrir el fondo de la sartén 1 pieza de
muslo de pollo por persona 4 piezas de chorizo por
persona

2 Camarones por persona

3 mejillones por persona 1/2

taza de judías verdes, guisantes, por persona

1. Prepare las verduras: corte los frijoles en tercios, corte la cebolla en dados, pique el ajo y corte los pimientos.
2. Cortar el chorizo, el pollo, pelar las gambas*, limpiar los mejillones. (Guarde las cáscaras de los camarones para almacenarlas en el siguiente paso).
3. Caliente el caldo en una sartén aparte, agregue las cáscaras de los camarones. Caliente hasta que hierva, agregue los mejillones, cubra y cocine por 7 minutos. Retire los mejillones. Añadir azafrán. Deje reposar.
4. Precalentar la paellera a fuego medio, añadir aceite.
5. Agregue los ingredientes del sofrito. Agregue la cebolla, cocine hasta que esté transparente, luego agregue el ajo, los tomates, los pimientos y las especias. Cocine hasta que el sofrito esté seco. Retire de la sartén.
6. Agregue el pollo para dorar, retire de la sartén 7. Agregue el chorizo, cocine hasta que esté listo. Retire de la sartén.
8. Saltee los camarones hasta que estén opacos, de 3 a 5 minutos.
9. Agregue el arroz, revolviendo hasta cubrir con aceite, sal y pimienta, agregue el sofrito, los frijoles, revuelva.
10. Agregue el vino, cuele el caldo y agregue.
11. Lleve a ebullición, mientras revuelve, raspando el fondo de la cacerola. Agregue guisantes.
12. Ajuste el fuego a fuego lento, no tiene que revolver después de esto.* 13. Cocine a fuego lento hasta que el arroz esté listo, agregue los camarones, el pollo, el chorizo, los mejillones y revuelva.
14. Coloque los mejillones y los camarones encima en un círculo. Dejar reposar. Servir en 5-10 minutos.

*No remover crea lo que se conoce como Socarrat. Es el arroz de fondo crujiente, la firma de la paella tradicional.