

Paella de marisco y salmonetes

Paella de marisco y salmonetes, la verdad es que se pueden hacer paellas con todo tipo de pescados y mariscos, hoy vamos a hacer una no muy usual.

ingredientes

- 1 Kg de Arroz Bomba
- 250 gr de Zamburiñas
- 1/2 Kg de Almejas
- 1/2 Kg de Berberechos
- 1/2 Kg de Chipirones
- 1/2 Kg de Mejillones
- 1 Kg de Salmonetes
- 100 gr Pimientos del Piquillo
- 100 gr de Habas Baby
- 6 dientes de Ajo
- Molinillo de Escamas de Pimentón Dulce
- 3 hojas de Laurel
- 3 cucharadas de carne de Pimiento Choricero
- 300 gr de Tomate frito
- 1 vaso de Vino Blanco
- Aceite de oliva virgen
- Azafrán
- Sal

elaboración Paella de Marisco y Salmonetes

Partimos ya de mariscos y pescados limpios.

En una olla con 3 dedos de agua echaremos un poco de sal, las hojas de laurel, las almejas, los berberechos y los

mejillones, los dejaremos al fuego entre 5 y 10 minutos, lo suficiente para que se abran todas sus conchas, ya sabéis que los que no abran los desechamos. Dejamos que se enfríen y reservamos con su caldo quitándole las conchas.

Hoy haremos la paella en un cienfuegos en el jardín, seremos 12 comensales y la comeremos en la finca de mi madre.

Pondremos la paellera con un poco de aceite, la nivelaremos y lo primero que pasará por ella serán las zamburiñas y los lomos de los salmonetes, les quitaremos cabezas y espinas, cuando estén doraditos los reservaremos.

Es hora de poner los ajos, escamas de pimentón, pimientos chorriceros y [tomate frito](#) y los pimientos del piquillo, removemos todo, dejamos que se poche ligeramente.

Cuando este a nuestro gusto pondremos los chipirones cortados en trozos de bocado con las habitas, removemos y dejamos que se hagan los calamares. Si ya están ponemos el vino, esperamos que se evapore el alcohol e incorporamos el azafrán y el caldo de los bivalvos (2,5 lt), que previamente habremos colado, probamos y rectificamos de sal.

Cuando hierva el contenido de la paellera repartimos el arroz y removemos.

Dejaremos que hierva unos 10 minutos e incorporamos, las zamburiñas, las almejas, los berberechos y los mejillones, todos sin cascara. Esperamos 5 minutos más y ponemos los lomos de los salmonetes.

El arroz deberá estar en unos 20 minutos en total, cuando esté lo dejaremos reposar 5 minutos tapado y con el fuego apagado.

Ya tendremos lista nuestra paella de marisco y salmonetes.

Hemos usado 2,5 lt de caldo por kilo de arroz bomba. A todo el mundo le encanto, sobre todo lo de no encontrarse ni con cascara, ni con espinas, era todo de comer.

BLOG COCINICAS.ES – MIS APUNTES DE COCINA

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres