PAELLA VALENCIANA 4 personas

INGREDIENTES

Carne magra en dados	150 gr
Pollo	500 gr
Calamares	250 gr
Gambas	8 unidades
Mejillones	8 piezas
Guisantes	50 gr
Pimientos morrones	100 gr
Ajos	2 dientes
Tomate triturado	150 gr
Arroz	375 gr (90 gr ración)
Fondo	¾ litro
Azafrán y sal	
Aceite	1 dl

ELABORACIÓN

1. Hacer el caldo de pollo
2. Abrir los mejillones con agua y reservar el caldo
3. Pelar escaldar y picar muy fino el tomate
4. Cortar en tiras el pimiento morrón
5. Pulverizar el azafrán con un poco de sal en un mortero y diluir en agua
6. Cocer los guisantes
7. Picar el ajo
8. Poner en la paella el aceite, calentar y rehogar en ella ligeramente las gambas con la piel. Retirar, pelar y reservar.
9. Rehogar el pollo y la carne en dados.
10. Agregar el ajo y una vez dorado añadir el tomate y los calamares sofreír muy bien
11. Añadir el arroz y rehogar.
12. Agregar el caldo (doble de volumen que de arroz)
13. Hervir a fuego fuerte 8'. Añadiendo los guisantes y los pimientos morrones, las gambas y los mejillones con una sola cáscara.
14. Meter al horno. Tiene que resultar cocido y seco. Sacar y reposar.