

# Receta de paella de mariscos española



Receta de paella de mariscos

La paella es básicamente un arroz cocinado en la «paellera», un recipiente de hierro de poco fondo con dos asas, originario de Valencia, al cual se le pueden añadir mariscos a gusto dependiendo de la disponibilidad según la época del año.

## ¿Cómo hacer paella de mariscos?

Preparar paella de mariscos es una magnífica combinación de arroz, mariscos y verduras frescas que dan como resultado uno de los platos emblema de la gastronomía española.

# Información Nutricional

Categoría: [Platos Principales](#)

Cocina: Española, Valenciana

Calorías: 400

Vitaminas: A, B1, B2, B3, B12, D

Minerales: Calcio, Hierro, Zinc

Preparación: 45 minutos

Cocción: 45 minutos

Raciones: 6 personas

## Receta de paella de mariscos

### Ingredientes

- 1 kg de mejillones
- 250 g de [gambas](#)
- 200 g de almejas
- 1 litro de caldo de pescado
- 3 dientes de ajo
- 2 tomates
- 2 tazas de arroz redondo
- 1 calamar
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 3 hebras de [azafrán](#)
- Perejil
- [Aceite de oliva](#) extra virgen
- Sal
- Pimienta

### Preparación

- 1. Limpiar los mejillones, cepillar la barbas y eliminar

cualquier cosa adherida a las conchas, depositar en una olla grande, añadir un poco de agua, cocinar a fuego medio hasta que se abran (descartar los que no), retirar la concha y reservar.

- 2. Pelar las gambas y cortar el calamar o la sepia en trozos medianos, lavar muy bien las almejas bajo un chorro de agua fría, preparar en un mortero un majado con sal, pimienta entera, los ajos, el perejil y las hebras de azafrán. Reservar todo.
- 3. Añadir el aceite de oliva en la paellera y calentar a fuego medio, incorporar los pimientos cortados en trozos regulares y cocinar hasta que comiencen a dorarse, verter el majado reservado y mezclar todo.
- 4. Incorporar los tomates rallados, mantener la cocción un par de minutos e integrar la sepia picada, las almejas, mantener la cocción hasta que las conchas se abran.
- 5. Verter el arroz, revolver todo muy bien y añadir los mejillones desconchados y las gambas peladas, verter el agua o el caldo y mezclar, repartir sobre la superficie algunas gambas sin pelar y otros cuantos mejillones en su concha, llevar a hervor, bajar el fuego y cocinar unos 20 minutos, apagar el fuego, cubrir con un paño de cocina limpio y reposar 5 minutos.
- 6. Servir la paella de mariscos inmediatamente, caliente, acompañadas de un buen [vino blanco](#).

## Paellera profesional

Paellera fabricada de aluminio fundido resistente y ligero, forrada con un revestimiento antiadherente y un fondo de inducción que permite reducir los tiempos de cocción y el consumo de energía.



[Paellera Antiadherente de Inducción, mangos desmontables, 32 cm](#)

[Ver Precio](#)

## Recomendamos

[Chipirones en su tinta](#)

[Lubina al horno con patatas](#)