



PAELLA MIXTA



Hola amigos estoy un poco atareada y tengo esta parte olvidada. Vamos a remediar este desinterés.

Hoy voy a enseñaros como se hace una paella mixta de pollo y marisco, a mi manera.

Ingredientes para 4 personas:

- Medio pollo troceado
- 1/4 de chipirones pequeños, limpios y troceados
- 100g de gamba arrocera
- 100g de chirlas
- 1/2k de mejillones
- 2 Tomates rojos
- 1 Pimiento rojo
- 150g de judías verdes
- 100g de garrofón (opcional)
- 2 alcachofas naturales
- 1 limón
- Colorante para paella (lleva azafrán) y pimentón dulce o picante para el que le guste.
- 1/2k de arroz de grano grueso
- 1l de agua o caldo de verduras

- sal
- aceite de oliva mejor

Vamos a empezar

1. Metemos las chirlas en un bol con agua y sal para que expulsen la arena si tienen.
2. Cogemos otro bol y le ponemos agua suficiente para que quepan las dos alcachofas troceadas con el jugo del limón.
3. Ponemos la paellera al fuego casi fuerte y metemos el pollo que ya tenemos troceado, le ponemos sal. Muy importante pues hace que no salte tanto el pollo.
4. Seguidamente mientras que se nos dora el pollo, troceamos las judías verdes y el pimiento rojo. Las alcachofas ya preparadas las incorporamos a la paella junto con las judías verdes y el pimiento. Se sofreirán junto con el pollo.
5. Aparte en un cazo pequeño, añadimos un vaso de agua del caldo que tenemos y una poquita sal, lo ponemos al fuego. En cuanto empiece a hervir lo apartamos y metemos las gambas un minuto. Las sacamos y las metemos en agua fría para que no se cocinen más y reservamos ese agua.
6. También preparamos los mejillones, les quitamos las barbas y los limpiamos bien, reservándolos.
7. Añadimos las chirlas, los mejillones y los chipirones limpios y troceados a la paellera. Damos unas vueltas y añadimos los dos tomates naturales troceados y sin piel. Dejamos que se sofrían bien.
8. Cojemos una cucharadita del pimentón y lo sofreímos un poquito, junto con el colorante para paellas y añadimos el agua o caldo que teníamos reservado (también el de las gambas) siempre es el doble del arroz a añadir.
9. Dejamos que empiece a hervir y a los cinco minutos probamos como está de sal y agregamos el arroz uniformemente por toda la paellera.
10. Lo dejamos cocer más o menos diez minutos a fuego medio y después aflojamos el fuego, dejándola cocer hasta que se quede sin caldo el arroz.
11. Ahora es cuando hay que ponerle las gambas y algunos mejillones que teníamos reservados como adorno, y la tapa para que no se escape el vapor así se termina de hacer la capa superior. Otros cinco minutos más o menos apagamos y lo dejamos reposar otros cinco minutos y a comer.
12. Está deliciosa.

¿Te gustaría probar alguna receta y no te atreves a hacerla? YO LA COCINARE PARA TI EN TU CASA O DESDE LA MIA

**¿Vives en Ciudad Real o cerca?
¿Quieres comer bien todos los días sin gastar mucho?**

[CONTACTA: Cocinaré para ti](#)

Llevo en la cocina desde que tenía siete años y como cocinera de profesion once. Me encanta cocinar sobre todo las recetas tradicionales manchegas con las que todos hemos crecido.