



Nivel de dificultad: Media

Nivel Calórico: Nivel calórico medio

Precio Aproximado: 5 - 10 €

Ingredientes

12
mejillones
200 g
chirlas o almejas
8 g
sal gorda (1/2 cucharada)
3
dientes de ajo
4
muslos de pollo
2 g
pimienta negra (1/2 cucharadita)
3 g
sal (1/2 cucharadita)
50 g
aceite de oliva (4 cucharadas)
3 g
sal (1/2 cucharadita)
2
vasos de arroz
1
tomate (maduro)
200 g
gambas (peladas)
200 g
anillas de calamar

azafrán (10-12 hebras)
2

vasos caldo de pescado

4

langostinos, gambones o cigalas

150 g

pimientos rojos asados (tiras)

Instrucciones

- Para cocinar esta receta de paella de marisco para 4 personas necesitas una paellera de unos 40 - 45 cm. de diámetro.

1. Pon las chirlas o almejas en un bol con media cucharada de sal gorda y medio vaso de agua y deja reposando durante 20 minutos para que expulsen la arena. A continuación lávalas frotando unas contra otras.
2. Lava y quita las barbas a los mejillones.
3. Pon los mejillones en un cazo u olla sin agua. Calienta a fuego fuerte y sácalos cuando estén la mayoría abiertos. (4 - 5 minutos). Puedes guardar el líquido que han soltado para añadirlo al caldo de pescado o *fumet*.
4. Quita la concha de 8 mejillones y reserva los 4 más bonitos con la mitad de la concha para adornar por encima de la paella al final.
5. Pela y pica los dientes de ajo.
6. Trocea los muslos de pollo en trozos de unos 3 - 4 cm. y salpimiéntalos.
7. Echa 4 cucharadas de aceite de oliva a la paellera y ponla a calentar a fuego medio. Cuando esté caliente echa los trozos de pollo y fríe durante 5 minutos cada lado o hasta que se doren. Después retira los trozos de pollo y resérvalos en caliente.
8. Echa media cucharada de sal y 10 - 12 hebras de azafrán en un mortero y machaca hasta que se quede la sal de color naranja.
9. Añade los dientes de ajo a la paellera y pocha a fuego medio durante 2 - 3 minutos.
10. Echa el arroz y remueve durante 1 - 2 minutos.
11. Pela y ralla el tomate y añádelo a la paellera. Cocina dando vueltas durante 4 - 5 minutos.
12. Añade las chirlas o almejas, gambas peladas, los trozos de pollo y los mejillones sin concha y cocina 7 - 8 minutos a fuego medio.
13. Echa las anillas de calamar y saltea durante 3 - 4 minutos.
14. Echa 10 - 12 hebras de azafrán en un mortero y machaca bien hasta que quede la sal de color anaranjado.
15. Añade el caldo de pescado o fumet (caliente) al mortero para disolverlo con la mezcla de azafrán y a continuación échalo a la paellera.
16. Pon la paella a hervir a fuego lento y cocina durante 5 - 7 minutos.
17. Añade por encima los langostinos, gambones o cigalas, los mejillones con concha y algunas tiras de pimientos rojos asados. Deja cocinando a fuego lento durante 13 - 15 minutos más. (El arroz debe estar en total unos 18 - 20 minutos cocinando a fuego lento)
18. Retira la paellera del fuego y cúbreala con un trapo o toalla. Deja reposar cubierta unos 8 - 10 minutos.
19. Sirve inmediatamente y disfruta de tu receta de paella de marisco valenciana. Ver más [recetas de tapas](#) [1] o [recetas de arroces](#) [2].

URL de origen: <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/paella-marisco-valenciana>

Enlaces

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/tapas-caseras>

[2] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/arroces>