

Paella con pollo y camarones

Tiempo de preparación: 20 min. · Nivel de dificultad: fácil

Cantidad

Ingredientes para 4 personas.

Ingredientes

200 g Arroz para paella
300 g Pechuga de pollo
300 g Camarones
1 ud. Pimiento rojo
150 g judías verdes finas
1 ud. Cebolla blanca
3 ud. Dientes de ajo (o más)
0.5 manojo Perejil
8 cda Aceite de oliva para freír
1 pizca Azafrán (unas cuantas hebras)
600 ml Caldo de verduras o caldo de cáscaras de gambas (ver preparación)
Sal y pimienta

Preparación

Pelar los camarones, cocer las cáscaras y las cabezas en aproximadamente 1 litro de agua con sal durante 8-10 minutos, colar y reservar el caldo.

Lavar el arroz (escurrir), cortar la pechuga de pollo en trozos pequeños, lavar y picar los pimientos, las cebollas y las judías. Triturar el ajo, el perejil, la sal y el azafrán.

Calentar la paellera, verter el aceite de oliva y freír el pollo brevemente.
Añadir las cebollas, los pimientos y las judías y freír durante 5 minutos.

A continuación repartir el arroz en la sartén y añadir la mezcla de ajo. Añadir el caldo y remover bien. Todos los ingredientes deben estar generosamente cubiertos de caldo.
Cocer a fuego lento durante unos 15-20 minutos, luego repartir las gambas sobre la paella y

cocer a fuego lento durante otros 3 minutos.

Retirar del fuego, tapar, dejar reposar 5 min. y luego servir.

Si lo prefiere, también se puede añadir caldo (o agua) en pequeñas cantidades durante la cocción para que el arroz quede más jugoso.