

Paella de conejo y marisco

Tiempo de preparación: 1 h. 10 min. · Nivel de dificultad: fácil

Cantidad

Ingredientes para 4/5 personas.

Ingredientes

500 g Conejo
120 g Gambas
250 g Calamares listos para cocinar
450 g Pulpo con cabeza listo para cocinar
150 g Mejillones
Un buen puñado de judías verdes frescas
2 ud. Alcachofas
1 ud. Pimiento rojo grande
1 ud. Cebolla
400 g Tomate
5 ud. Dientes de ajo
6, 7 ramitas de perejil
3 cda Pimentón dulce en polvo
1 pizca Azafrán (en hebras o en polvo)
400 g Arroz
1 pizca Sal gruesa
1 l Caldo de pescado preparado
4 cda Aceite de oliva

Preparación

Calentar 4 cucharadas de aceite de oliva u otro aceite vegetal en una paellera.

Cortar el pimiento rojo en tiras de un dedo de grosor y freírlas en la paellera.

Mientras se fríen los pimientos, cortar el conejo en trozos pequeños con un cuchillo grande. En lugar de conejo, también se puede utilizar pollo -preferiblemente muslo- o cerdo, incluso con

huesos (para dar más sabor).

Retirar los pimientos y añadir la carne al aceite caliente.

Cortar el calamar en dados y los tentáculos del pulpo en tiras (la cabeza no se utiliza), añadir ambos a la carne en la sartén. Condimentar con 2-3 cucharadas de pimentón en polvo.

Pelar y picar la cebolla y añadirla a la sartén a fuego medio junto con 3 dientes de ajo picados.

Rallar los tomates con un rallador de cocina grueso y añadirlos a la sartén sobre los demás ingredientes. Esperar que la salsa de tomate se reduzca y se dore un poco. Utilizar una espátula de cocina para mantener la mezcla en movimiento para evitar quemar los ingredientes.

Limpiar y cortar por la mitad las judías y en cuartos o en octavos los corazones de alcachofa. Añadir a la paellera y remover bien.

A continuación, colocar todos los ingredientes que hay en la paellera en el borde exterior de la sartén para que el centro quede libre. Añadir el arroz y el azafrán en polvo (ver más abajo las hebras de azafrán) en el centro de la sartén, tostar, mezclar todo bien y seguir dorando brevemente, extendiendo la mezcla de arroz uniformemente por toda la sartén.

Verter lentamente el caldo de pescado (reteniendo unas 4-5 cucharadas) en el centro de la sartén y bajar el fuego.

Por cada 100 g de arroz, se necesitan unos 250 ml de caldo. El arroz debe quedar cubierto por el caldo. No remover más los ingredientes de la paella.

Repartir las gambas y los mejillones sobre el arroz.

Picar el ajo restante, y junto con el perejil, la sal gruesa y las hebras de azafrán (opcional), moler en un mortero hasta formar una pasta, añadir 4-5 cucharadas de caldo caliente, mezclar todo y extenderlo sobre la paella.

Cubrir la sartén y apagar el fuego.

En unos 10 minutos, el arroz debería haber absorbido el líquido y la paella debería estar lista.

En Mallorca la paella se sirve junto con tiras de pimientos verdes crudos, gajos de limón para rociar el plato y alioli casero de acompañamiento.