



PRODUCTOS LA CAMPANA, S.L. - ARROCES LEGUMBRES Y PASTAS

Pol. Ind. Catarroja, C/ 23 nº 1 - Apartado de correos 114 - 46470 Catarroja (Valencia-ESPAÑA)

Tel: (34) 96 127 07 51* - Fax: (34) 96 126 92 45 - www.productoslacampana.com - admon@productoslacampana.com

PAELLA DE MARISCOS

Se limpian los mejillones y las chirlas, se calientan hasta que se abran; se separan de sus valvas y se reservan en un plato. Se reserva también el agua de cocción.

En una cacerola, se calienta 1 decilitro de aceite y se fríen las gambas y cigalas, que se sacan y se reservan; a continuación la cabeza del rape, enharinada previamente; que también se saca y se reserva; después, en el mismo aceite, se echa la cebolla cortada fina y cuando comience a estar dorada, el tomate, sofriéndose igualmente.

Se añade el pimentón al sofrito y se le da una vuelta rápida; por último se agrega el agua y un poco de sal, se pone ésta a cocer para obtener el caldo.

Se limpia el rape de espinas y piel, que se agrega al caldo, la parte comestible se reserva. Se limpian las cigalas y gambas; se reservan las colas; las cabezas y caparazones se machacan y se añade al caldo.



Se añade también el agua de cocción de los mejillones y chirlas. Se tapa la cacerola y se continúa la cocción durante cuarenta y cinco minutos; pasados los cuales, se cuele el caldo.

En el recipiente adecuado, la paella, se coloca el otro decilitro de aceite; se sofríe el resto del tomate y los ajos machacados; se agregan al sofrito los chipirones, previamente limpios y la carne aprovechada del rape cortada a dados.

Se incorpora el arroz y se sofríe un par de minutos. Incorporar el caldo de pescado y cocer a fuego vivo los primeros diez minutos; probar de sal y agregar el azafrán; continuar la cocción de ocho a diez minutos más, hasta que el arroz esté en su punto.

Cinco minutos antes de terminar la cocción distribuir las colas de los mariscos, las chirlas y los mejillones por la superficie del arroz. Dejar reposar la paella cinco o seis minutos, antes de servirla.