



Paella al Horno con Langostinos y Pollo

Ingredientes

(para 4 personas)

- 1 $\frac{2}{3}$ tazas de arroz Diana Premium
- 350 gr de colombinas de pollo
- 2 cucharaditas de tomillo fresco
- 2 cucharaditas de perejil
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cebolla roja picada
- 4 dientes de ajo picados
- 1 $\frac{1}{4}$ tazas de chorizo
- $\frac{2}{3}$ de taza de arvejas
- 4 $\frac{1}{2}$ tazas de caldo de pollo caliente
- $\frac{2}{3}$ de taza de tomates pelados, sin semillas
- 1 cucharadita de p prika
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de azafrán
- $\frac{1}{2}$ pimentón rojo en tiras
- 6 langostinos
- 1 libra de mejillones
- $\frac{1}{2}$ libra de almejas
- Sal y pimienta al gusto



Preparación

1. Condimenta el pollo con el tomillo y el perejil finamente picados, sal y pimienta.
2. Aparte, calienta el aceite de oliva en una paellera mediana a fuego medio-alto. Añade la cebolla, el ajo y el chorizo en rodajas y sofr e por 2 minutos. Agrega el pollo y continúa la cocción por 3 minutos más. Retira el pollo y añade las arvejas y tres cuartos de taza del caldo de pollo.
3. Cuando se haya evaporado casi todo el líquido incorpora el arroz Diana Premium y los cubos de tomate. Cocina por 2 minutos más revolviendo bien.
4. Vierte el resto del caldo en la paellera junto con la p prika, el azafrán, una cucharadita de sal y media cucharadita de pimienta.
5. Añade el pollo y tapa la paellera con papel de aluminio. Lleva al horno entre 30 y 40 minutos. Retira del horno y distribuye sobre el arroz, el pimentón y los mariscos.
6. Cubre nuevamente y regresa la paellera al horno por 10 minutos más. Retira y deja reposar la paella por 5 minutos antes de servir.

 Buen provecho!

Insp rate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.