



Paella de Mariscos y Pollo

Ingredientes (para 4 personas)

- 2 tazas de arroz Diana Premium
- 6 tazas de caldo de pollo o caldo de pescado
- 1 gr de azafrán
- 2 cucharaditas de pimentón rojo dulce en polvo o páprika en polvo
- ½ taza de aceite de oliva
- 1 libra de gambas
- 1 libra de anillos de calamar
- 1 libra de langostinos pelados y desvenados
- ½ cebolla blanca finamente picada
- 2 cucharadas de ajo picado
- 1 libra de tomates pelados y sin semilla, cortados en cubos
- 1 pimentón rojo pelado, finamente picado
- ½ taza de habichuelas, cocidas, partidas en 3
- 1 taza de aceite vegetal
- 6 colombinas de pollo
- Sal al gusto



Preparación

1. Calienta el caldo y licúalo con el azafrán y el pimentón rojo en polvo o la páprika, para que suelten color y aroma. Devuelve el caldo a la olla y sazona con sal. Consérvalo caliente.
2. En una paellera, calienta a fuego medio la mitad del aceite de oliva y saltea los mariscos hasta que cambien de color. Retíralos y reserva.
3. Calienta el aceite de oliva restante y sofríe la cebolla y el ajo por unos segundos. Adiciona el tomate y el pimentón, y continúa la cocción por 10 minutos más.
4. Incorpora el arroz Diana Premium y saltéalo por unos segundos. Vierte el caldo caliente, poco a poco, a medida que se vaya secando y se vea el arroz en la superficie. Rectifica la sal.
5. Mientras tanto, calienta el aceite en un sartén hondo, sumerge las colombinas de pollo y fríelas hasta que estén doradas y completamente cocidas. Escúrrelas sobre papel absorbente.
6. Distribuye las gambas, los langostinos, los anillos de calamar, las colombinas de pollo y las habichuelas sobre el arroz. Tapa y cocina por 5 minutos más.

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.