

# Paella de mariscos



## Ingredientes

300 gr de almejas o chirlas frescas

3-4 dientes de ajo

400 gr de calamares frescos limpios y en trozos

40 gr de aceite de oliva

1 cta de pimentón dulce

100 gr de tomate natural triturado

2 ctas de sal

700 gr de fumet de pescado o caldo de pescado

350 gr de arroz en grano redondo

6 gambones crudos sin pelar

1-2 pellizcos de azafrán

Personas: 4 pax

Tiempo total: 49 min

Preparación: 5 min

Cocinado: 44 min

Dificultad: media

## Preparación

Ponga las chirlas o almejas en un bol con agua y sal y remueva para que eliminen la arena. Reserve

Pique los ajos y ponga en una paellera con el aceite. Sofría 5 minutos a fuego bajo. Incorpore los calamares y sofría 5 minutos. Añada el tomate natural triturado y sofría durante 5 minutos, removiendo, añada el pimentón, las hebras de azafrán, el arroz y rehogue durante unos 3 ó 4 minutos. Ponga el fumet de pescado o caldo de pescado, la sal las chirlas o almejas y los gambones. Cueza durante 25 minutos.

Apague el fuego y tape con un paño durante 5 minutos para que repose el arroz.

Sirva inmediatamente.

# Paella de mariscos(thermomix)



## Ingredientes

300 gr de almejas o chirlas frescas

3-4 dientes de ajo

400 gr de calamares frescos limpios y en trozos

40 gr de aceite de oliva

1 cta de pimentón dulce

100 gr de tomate natural triturado

2 ctas de sal

700 gr de fumet de pescado o caldo de pescado

350 gr de arroz en grano redondo

6 gambones crudos sin pelar

1-2 pellizcos de azafrán

Personas: 4 pax

Tiempo total: 51 min

Preparación: 5 min

Cocinado: 46 min

Dificultad: media

## Preparación

Ponga las chirlas o almejas en un bol con agua y sal y remueva para que eliminen la arena. Reserve

Ponga los ajos en el vaso y pique 2 seg/vel7. Añada las hebras de azafrán y sin poner el cubilete sofría 5 min/120º/vel 1/cuchara. Añada Los calamares y sin poner el cubilete, sofría 5 min/120º/vel 1/giro inverso.

Agregue el tomate natural triturado, el pimentón y sin poner el cubilete rehogue 5 min/120º/vel 1/cuchara/giro inverso.

Añada el fumet de pescado o caldo de pescado y la sal y programe 8 min/100º/vel/giro inverso. Ponga el arroz y programe 3 min/100º/vel 1/cuchara/giro inverso. Vierta el contenido del vaso en una paellera y coloque las chirlas o almejas y los gambones 5 minutos a fuego fuerte y 15 minutos a fuego medio.

Apague el fuego y tape con un paño durante 5 minutos para que repose el arroz.

Sirva inmediatamente.