

Paella de la Barceloneta

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

(Para 4 personas)

- 150 gr calamar
- 150 gr sepia
- 150 gr gamba
- 1 litro caldo de pescado
- 80 gr arroz bomba por persona
- 2 tomates maduros
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Sal

/ Preparación

Echamos un chorro de aceite de oliva y una pizca de sal en la sartén, a fuego vivo. Sofreímos el calamar y la sepia troceados y la gamba hasta que esté todo doradito.

Añadimos el sofrito de tomate, hecho previamente con un par de tomates maduros y dos dientes de ajo. Lo salteamos todo durante unos 5 minutos.

Añadimos el arroz a la sartén y lo mezclamos todo bien. Lo dejamos cocer durante 14 minutos.

Añadimos el caldo de pescado y dejamos que haga chup-chup a fuego fuerte durante exactamente 14 minutos. El tiempo es esencial para que la paella salga bien. Mientras cuece, movemos suavemente la sartén desde las asas para evitar que el arroz se pegue. Si vemos que se reseca demasiado, añadimos un cucharón de agua hirviendo. Dos minutos antes de que termine la cocción, echamos las almejas para que se abran y no queden demasiado resacas.

Apagamos el fuego y dejamos reposar el arroz unos 5 minutos. ¡Ya lo podremos servir!