

# PAELLA DE PESCADO Y MARISCO



## Preparación

Limpiar bien los mejillones y reservar.

Calentar la paellera con el aceite, cortar el pimiento verde bien pequeñito y freír. Una vez esté listo reservar.

Es el momento de marcar las gambas. Vuelta y vuelta y reservar.

Cortar el atún en trozos y sofreír. Como las gambas, vuelta y vuelta y sacar del fuego.

Es el turno de los calamares, freír y reservar

Todos los deliciosos jugos de los ingredientes están en la paella, es el momento de añadir el tomate triturado. y remover bien para que estos jugos se despeguen de la paella.

Añadir los guisantes y la cucharadita de ñora. Remover y añadir los mejillones, gambas, atún y calamares.

El caldo lo tenemos caliente en una olla y mantener así hasta que terminemos nuestra paella. Si no tenéis caldo en casa, a mí el fumet de pescado de Aneto me gusta mucho para esta preparación.

Añadir el arroz y hervir siguiendo las instrucciones de tiempo del arroz. En mi caso son 17 minutos. Apagar el fuego, dejar reposar 2 minutos y servir.

## INGREDIENTES

ingredientes

1 pimiento verde  
9 mejillones  
rodaja de atún  
12 gambas  
350 gr de calamar  
350 gr de arroz bomba  
70 gr de aceite  
130 gr de tomate triturado  
1 litro de fumet de  
pescado  
1 cucharadita DE PASTA DE  
ÑORA