

## Paella de Marisco



### Sirve:

8 - 10 raciones

### Pieza:

Mega Skillet Limited Edition  
medium mixing bowl  
7" Santoku Knife

**Valora:** ★★★★★

### Contribuido por:

Chef John Lara  
Chef Personal del ex presidente de EE.UU.

#### Agregar un Comentario

1 taza de  
cebolla picada  
(160  
g)  
1 pimiento verde  
pequeño, cortado a trocitos  
 $\frac{3}{4}$  taza de  
vino blanco para cocinar  
(180  
ml)  
10 onzas de  
chorizo  
(285  
g)  
1 limón (cuñas para decorar)  
1 pimiento rojo  
pequeño, cortado, para decorar  
 $\frac{1}{4}$  taza de  
perejil fresco, picado para decorar

### Preparación :

1. Precalienta la sartén Mega a fuego medio 5 - 7 minutos. Cuando al salpicar varias gotas de agua, resbalan y chisporrotean, añade las cebollas, el pimiento verde y  $\frac{1}{4}$  taza de vino. Saltea 5 minutos. Añade el chorizo, los tomates, el ajo y el tomillo. Remueve y cocina 10 minutos. Sazona con sal y pimienta al gusto.
2. Sube el fuego a medio y añade 5 tazas de caldo de pollo,  $\frac{1}{4}$  taza de vino y el azafrán. Remueve generosamente, mezclando bien todos los ingredientes, dejando que el caldo hierva a fuego lento. Añade el arroz y remueve. Tapa, reduce la temperatura a media-baja y cocina durante unos 30 minutos.
3. Una vez que el líquido haya sido absorbido por el arroz y los granos estén tiernos, pero no demasiado blandos, añade las

- gambas y los mejillones.
4. Mientras tanto, en un bol mediano, mezcla la taza restante de caldo de pollo, el  $\frac{1}{4}$  taza de vino, la sal, la pimienta y el zumo de limón. Vierte en la sartén, tapa y cocina 10 - 15 minutos hasta que los mejillones se abran y las gambas estén rosas.
  5. Deja reposar la paella a temperatura ambiente en la sartén tapada durante 5 minutos antes de servir. Decora con las cuñas de limón, el pimienta rojo y el perejil. Exprime el limón sobre tu plato para darle más sabor.

Información nutricional por ración

Calorías: 351  
Grasa Total: 13g  
Grasa 5g  
Saturada:  
Colesterol: 44mg  
Sodio: 1157mg  
Carbohidratos: 39g  
Fibra 2g  
Dietética:  
Azúcar: 2g  
Proteína: 18g  
Análisis nutricional basado en 10 raciones