

Paella Marinera

Ingredients

400 g d'arròs
1 litre de brou de peix
2 sípies, 400 g de cloïsses
250 g de musclos, 8 llagostins
1/2 ceba, 1/2 pebrot vermell
1 tomàquet, 100 g de pèsols
1 gra d'all
Pebre vermell dolç, safrà, sal
Oli d'oliva

Preparació

Netegeu les sípies, trossegeu i reserveu-les. En una paellera amb oli d'oliva poseu la ceba, el pebrot, el tomàquet i l'all tot trinxat, els pèsols i sofregiu. Afegiu les sípies trossejades i també sofregiu-les. Afegiu el marisc i, un cop estigui tot sofregit, tireu-hi l'arròs. Sofregiu l'arròs i quan estigui sofregit afegiu el brou de peix, la sal, el safrà i el pebre vermell dolç. Deixeu-ho coure uns 15 minuts i serviu quan l'arròs sigui al punt.

