

Paella Marinera

Ingredientes

400 g de arroz
1 litro de caldo de pescado
2 sepias, 400 g de almejas
250 g de mejillones, 8 langostinos
1/2 cebolla, 1/2 pimiento rojo
1 tomate, 100 g de guisantes
1 diente de ajo
Pimentón dulce, azafrán, sal
Aceite de oliva

Preparación

Limpiar las sepias, trocearlas y reservar. En una paellera con aceite de oliva poner la cebolla, el pimiento, el tomate, el ajo, bien picados, y los guisantes, y sofreírlo todo. Añadir las dos sepias troceadas y también sofreírlas. Añadir el marisco y, una vez esté todo bien sofrido, tirar el arroz y también sofreírlo. Añadir el caldo de pescado, la sal, el azafrán y el pimentón rojo. Dejar cocer unos 15 minutos y servir el arroz cuando esté en su punto.

