

Paella para 2 personas



Pasos

1. Calentar el aceite y sofreír los extremeños, retirarlos.
2. Poner a dorar las carnes con el pimentón y retirarlas.
3. Agregar el sofrito junto con el tomate.
4. Agregar caldos y disolver el azafrán.
5. Agregar un poco del polvito Goya.
6. Secar un poco el caldo y agregar el arroz junto el azafrán.
7. Agregar conchas.
8. Adornar con el chile dulce.
9. Tapar con papel aluminio, humedecer un trapo y colocarlo encima, cuando este ya se secó es que ya está la paella.

Ingredientes

- 4 cucharadas de aceite de oliva
- ½ chorizo extremeño picado
- 200 grs de cadera de pollo en trozos
- 200 grs de costilla de cerdo en trocitos
- ¼ de cebolla picada
- 2-3 dientes de ajo picado
- 1 ramita de perejil
- 1 tomate maduro rallado o licuado
- 4 mejillones
- 150 grs de almeja
- 1 taza de arroz precocido
- Azafrán al gusto opcional
- 1 sobre de sazón Goya con azafrán
- ¼ taza de vainicas en trocitos
- Tiritas de chile dulce o chile morrón
- 2 tazas de caldo de pescado
- Pimentón al gusto
- Sal al gusto

Caldo de pescado

- 1 Cabeza de pescado
- 2 Ramas de apio
- 1 Ramita de perejil
- 1 Trozo de cebolla
- 2 Hojas de laurel
- Agua necesaria
- Hervir por espacio de 10 minutos,
- Colar y reservar

Adobo de las carnes

- Pimienta al gusto
- Pimentón al gusto
- Salsa inglesa (opcional)

Sangría

- 1 litro de vino tinto de su preferencia
- 2 tazas de ron o brandy
- 1 taza de sirope simple
- 4 tazas de jugo de frutas
- 4 tazas de fresca
- 2 manzanas picadas
- 1 /2 piña picada

Preparación

1. Macerar las frutas en el ron, luego agregar el vino.
2. Revolver con el jugo de frutas, la fresca y el sirope simple.
3. Servir bien frío.