

# Recetario

## PAELLA DE VERDURAS Y MARISCO

### INGREDIENTES:

1 cebolla  
1 pimiento rojo y verde  
1 tomate maduro  
200gr de judías verdes  
100gr de guisantes  
150gr de sepia  
150gr de almejas  
200gr de gambas  
Arroz  
Caldo de pescado  
Sal  
Aceite



### PASO A PASO:

Cocemos las cabezas de las gambas, una cebolla, medio pimiento rojo y verde y medio tomate en una cazuela con abundante agua, añadimos aceite y laurel y dejamos cocer una hora. Colamos y reservamos el caldo. Picamos la otra cebolla, el pimiento rojo y verde y el tomate en trozos pequeños. Cortamos la sepia en trozos. Cortamos las judías verdes en trozos. En una paellera ponemos aceite de oliva, echamos las verduras y las dejamos pochar unos 10 minutos. A continuación, ponemos los guisantes y las judías verdes, una pizca de sal y dejamos hacerse otros 5 minutos. Después añadimos la sepia. Una vez pochado todo, añadimos el arroz, un vaso pequeño por persona, y lo removemos bien. Una vez envuelto todo bien añadimos el caldo (que esté templado) dos vasos por cada vaso de arroz, ponemos un poco de sal y dejamos hervir. Una vez que hierva lo dejamos a fuego lento. Lavamos las almejas y las echamos, colocamos las gambas por la paellera, lo dejamos 20 minutos hasta que el arroz esté blando y se evapore el caldo.

### Presentación:

En un plato ponemos el arroz y lo adornamos con las gambas y acompañamos con limón.

