MI PAELLA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Nunca me ha salido la paella, así que he aprovechado que Aneto me ha regalado un preparado para paella he aprovechado para hacerla y me ha salido BUENIISIIMAAA

Ingredientes para 2 personas :

- 150 gr de arroz
- 1 Pota (el calamar esta caro y estamos en crisis)
- Almejas
- Mejillones sin cascara coidos
- Langostinos, yo los compre cocidos
- 1 litro de caldo para paella de ANETO

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Yo use una paellera eléctrica que tengo. Se echa un poco de aceite de oliva, cuando este caliente se echan las almejas y se van moviendo para que se abran. Se echa la pota troceada, los mejillones y el arroz, se remueve un poco y se echa el preparado de caldo para paella de aneto y se deja que se haga. Cuando quede poco para que se haga el arroz se echan los langostinos y hasta que se termine de hacer el arroz.