Paella a lo Javi

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

Creador: SrFeo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Cómo hacer Paella de mariscos (Thermomix 31) paso a paso

Ingredientes para 4 personas :

- ¼ de Kilo de Mejillones
- ¼ de kilo de Almejas
- ¼ de kilo de Gambas o Langostinos
- 2 por barba de Galeras
- 8 Navajas
- 1 Sepia
- 2 pastillas de Caldo de pescado Avecrem

Preparación:

Paso 1

Preparar el sofrito: Pongo aceite de oliva nuestro de mis olivos, lo dejo calentar temp. Varoma, cuando está caliente pongo la cebolla cortada basta (después trituro todo el sofrito) la dejo freír no sé exactamente cuánto voy mirando, la verdad es que le arreo 30 minutos y voy poniendo dentro las cosas. Después le pongo el tomate, los ajos, el pimiento, y sal y voy mirando, mientras hago otras cosas.

Paso 2

Cuando a mi me parece que ya lo tengo bien sofrito, le pongo como un cuarto de litro de caldo de pescado (que hago siempre que tengo pieles, espinas y cabezas de gambas, después reservo congelado). Entonces le meto marcha a mi nena y lo trituro hasta que no se encuentre nada. Pongo más caldo más o menos en total 1litro y medio, le pongo entonces una sepia o calamar lo que tenga, lo pongo entero, después ya lo corto con las tijeras. Le pongo entonces temperatura Varoma como 20 minutos., que si es un poco mas tampoco pasa nada.

Paso 3

Varoma: Mejillones y almejas en la parte de debajo de la varona, y gambas y galeras en la parte de arriba. Pones la Varoma y mientras se va cociendo lo del vaso se te cuece el marisco y todos los jugos van a parar al

vaso. Una vez cocido el marisco (vas mirando que no se pase) sacas la varoma y reservas tapadito. Entonces miro el caldo si se me ha consumido mucho, que no pasa porque le cae el que sueltan los mariscos, le pongo el cestillo y dentro pongo 450 de arroz (no le hagas caso a mi peso porque mis hijos devoran) tu a tu manera.

Paso 4

Lo dejo cocer dentro del vaso 13 minutos, cuando me pita lo saco al instante para que no se me pase (nos gusta más bien durito, pero tú en eso a la tuya). Paellera: Entonces pongo la paellera al fuego de la cocina, le pongo el arroz, le doy 2 meneos para que se esparza, le pongo caldo del que queda dentro del vaso a poquitos y también corto la sepia o los calamares y los pongo al arroz, saco el marisco y lo pongo encima del arroz arregladito, y solo queda rectificar de sal (si le pones colorante ponlo al caldo) y acabar de cocer esos 2 o 3 minutos, o depende de cómo te guste.