

PAELLA "DON MARTIN"

INGREDIENTES (16 porciones):

- 500 g de piernas y muslos de pollo
- 500 g de costillas de cerdo
- 500 g de salchichas de cerdo
- 500 g de camaron mediano sin cabeza
- Tres pimientos morrones
- 100 ml de aceite de oliva
- Tres dientes de ajo
- Una cebolla
- Dos jitomates
- Un vaso de vino blanco
- 1500 g de arroz precocido
- 2250 ml de fondo de pollo (desgrasado)
- 2250 ml de fondo de pescado
- 250 g de chicharos
- 250 g de ejotes
- Sal, pimienta y azafrán al gusto





PROCEDIMIENTO



El pimiento morron se corta en juliana, el pollo, las costillas de cerdo, las salchichas y el pollo se cortan en pedazos medianos. Se añade una parte del aceite de oliva en la paellera y se saltean los pimientos. Una vez salteados se reservan. Se cocinan los camarones hasta que tomen el color rojo y se reservan. Se sube el fuego y se sella el pollo, despues de unos minutos se añaden las costillas y posteriormente las salchichas. Una vez realizado el sellado: se reservan.

Se baja el fuego y se añade en el mismo aceite la cebolla picada en brunoise, posteriormente se agrega el ajo y despues el jitomate licuado. Se cocina toda la mezcla por unos tres minutos y se agrega el arroz. Se incorpora el arroz con el sofrito y se agregan los fondos de pescado, pollo y el azafrán en agua caliente. Se sube el fuego hasta que hierva la mezcla y se baja el fuego para que se cocine el arroz lentamente (una hora). Mientras tanto se cuecen los chícharos y los ejotes y se reservan para añadirlos al final.



Una vez cocinado el arroz se le añaden las carnes y los vegetales verdes y se integran. Los camarones y los pimientos se distribuyen encima del los demas ingredientes para adornar el guiso.



Paella "Don Martin"



Un buen vaso de vino "Ribera del Duero",
con un plato de paella bien caliente,
un pedazo de pan... y una buena siesta.
¡Qué más se puede pedir!