



PAELLA MIXTA

DIFICULTAD
Intermedio

PREPARACIÓN
45 min

COCINADO
30 min

Ingredientes

Arroz: 2 vasos
Aceite de oliva: 2 dl
Pollo grande: 1 unidad
Ajo: 1 diente
Chirlas: 250 g
Caldo caliente: 4 vasos
Gambas: 500 g
Mejillones: 500 g
Pimiento verde: 1 unidad
Tomates maduros: 2 unidades
Azafrán: unas hebras
Pimiento morrón: 1 latita
Sal: al gusto



Preparación

1. Limpiar y cortar el pollo en trozos pequeños, desechando la cabeza y las patas.
2. Salar el pollo.
3. Poner las chirlas en remojo con sal para eliminar todo resto de tierra.
4. Lavarlas en varias aguas, frotándolas unas contra otras bajo el grifo.
5. Pelar las gambas, reservar las colas y hervir unos minutos las cáscaras y las cabezas en una cacerola con agua.
6. Colar el caldo y reservar.
7. Limpiar los mejillones minuciosamente bajo el grifo de agua fría, cocerlos al vapor y reservar.
8. Lavar el pimiento, desechar las semillas y cortarlo en tiras.
9. Escaldar los tomates en agua hirviendo para pelarlos fácilmente.
10. Trocearlos y reservar.
11. En una paellera con aceite caliente freír el pollo hasta que se dore.
12. Rehogar las chirlas hasta que se abran, los pimientos hasta que estén blandos, el ajo y finalmente el tomate.
13. Agregar el arroz, darle unas cuantas vueltas para que coja sabor y añadir el caldo caliente anteriormente reservado y medido.
14. Echar el azafrán y comprobar el punto de sal.
15. Añadir las gambas y los mejillones.
16. Adornar con el pimiento morrón en tiras y dejar hervir a fuego moderado durante 20 minutos.
17. Dejar reposar el arroz tapado unos 10 minutos antes de servir.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Paella mixta	Arroces y Pastas	01	21-02-2026	