Paella marinera

Rendimiento: 4 raciones

Ingredientes

pescado y marisco

Rape — 550 g
Atún — 550 g
Colas de gamba roja peladas — 150 g
Chirlas o almejas — 100 g
Cigalas — 8 ud

Arroz

Arroz — 400 g
Fumet de pescado — 1,2 ~ l
Aceite de oliva — 200 ml

Fumet de pescado

Pescado de roca o morralla — 900 g
Agua — 1,2 l
Cebolla — 1 ud
Puerro — 1 ud
Zanahoria — 1 ud
Apio — 1 rama
Ajo — 2 dientes
Laurel — 1 hoja
Pimienta negra en grano — 2 ud
Aceite de oliva virgen extra — 1 cda
Zumo de limón — 0,5 cda
Perejil fresco — al gusto
Sal — al gusto

Pasos

1. En la paellera, calienta 200 ml y sofríe 550 g, 550 g, 150 g y 8 ud.
2. Retira las cigalas en cuanto estén fritas y resérvalas.
3. Añade 1,2 l, ya preparado, y 100 g, y deja hervir 5 minutos.
4. Incorpora 400 g y cocínalo 8 minutos a fuego fuerte.
5. Coloca las cigalas reservadas encima, baja a fuego lento y cocina 10 minutos más.
6. Retira del fuego y deja reposar 5 minutos antes de servir.

Fuentes

Alicante Turismo: arroz a la marinera, 4 personas (Alicante Ciudad del Arroz): https://alicanteturismo.com/recetas/arroz-a-la-marinera/

Alicante Turismo: seafood paella (versión inglesa, mismas cifras): https://alicanteturismo.com/en/recetas/seafood-paella/

J. Martí Domínguez, Els nostres menjars, texto recogido en la web de Vicent Baldoví (uv.es): paella marinera: https://www.uv.es/baldovi/cuina/arrossos.htm

Directo al Paladar: paella marinera, receta fácil: https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-arroces/paella-marinera-receta-facil-mejor-arroz-domingo-posible

Wikipaella: ingredientes (caldo de pescado, ñora, aceite): https://wikipaella.org/ingredientes/

Valencia Bonita: arroces valencianos tradicionales (arròs a banda y arròs del senyoret): https://www.valenciabonita.es/2017/07/13/arroces-valencianos-tradicionales/