Paella marinera

Rendiment: 4 racions

Ingredients

pescado y marisco

Rap — 550 g
Tonyina — 550 g
Cues de gamba roja pelades — 150 g
Xirles o cloïsses — 100 g
Escamarlans — 8 u.

Arròs

Arròs — 400 g
Fumet de peix — 1,2 ~ l
Oli d'oliva — 200 ml

Fumet de peix

Peix de roca o moralla — 900 g
Aigua — 1,2 l
Ceba — 1 u.
Porro — 1 u.
Pastanaga — 1 u.
Api — 1 branca
All — 2 dents
Llorer — 1 fulla
Pebre negre en gra — 2 u.
Oli d'oliva verge extra — 1 cullerada
Suc de llimona — 0,5 cullerada
Julivert fresc — al gust
Sal — al gust

Passos

1. A la paella, escalfa 200 ml i sofregix 550 g, 550 g, 150 g i 8 u..
2. Lleva els escamarlans així que estiguen fregits i reserva'ls.
3. Afig-hi 1,2 l, ja preparat, i 100 g, i deixa bullir 5 minuts.
4. Incorpora-hi 400 g i cou-lo 8 minuts a foc fort.
5. Posa damunt els escamarlans reservats, baixa a foc lent i cou 10 minuts més.
6. Lleva del foc i deixa reposar 5 minuts abans de servir.

Fonts

Alicante Turismo: arroz a la marinera, 4 persones (Alicante Ciudad del Arroz): https://alicanteturismo.com/recetas/arroz-a-la-marinera/
Alicante Turismo: seafood paella (versió anglesa, mateixes xifres): https://alicanteturismo.com/en/recetas/seafood-paella/
J. Martí Domínguez, Els nostres menjars, text arreplegat a la web de Vicent Baldoví (uv.es): paella marinera: https://www.uv.es/baldovi/cuina/arrossos.htm
Directo al Paladar: paella marinera, recepta fàcil: https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-arroces/paella-marinera-receta-facil-mejor-arroz-domingo-posible

Wikipaella: ingredientes (caldo de peix, nyora, oli): https://wikipaella.org/ingredientes/
Valencia Bonita: arroces valencianos tradicionales (arròs a banda i arròs del senyoret): https://www.valenciabonita.es/2017/07/13/arroces-valencianos-tradicionales/