Paella mixta

Ingredientes:

- ½ cucharadita de hebras de azafrán
- 2 cucharadas de agua caliente
- Unas 6 cucharadas de aceite de oliva
- 6-8 muslos de pollo con piel, deshuesados y sin grasa
- 140 g de chorizo sin la piel y en rodajas de 5 mm
- 2 cebollas grandes oicadas
- 4 dientes de ajo grandes majados
- 1 cucharadita de pimentón dulce o picante, al gusto
- 375 g de arroz de grano medio para paella aclarado con agua fría
- 100 g de judías verdes troceadas
- 85 g de guisantes congelados
- 1,2 litros de caldo de pollo
- Sal y pimienta
- 16 mejillones vivos, raspados y desbarbados (deseche los que no se cierren)
- 16 gambas crudas peladas y sin el hilo intestinal
- 2 pimientos rojos asados, pelados y cortados en tiras
- 35 g de perejil picado, par adornar

Preparación:

Empezaremos la paella mixta poniendo las hebras de azafrán con el agua en un bol y déjelas en remojo unos minutos.

Caliente 3 cucharadas de aceite en una paellera de 30 cm de diámetro. Sofría el pollo a fuego medio-fuerte, dándole la vuelta con frecuencia, 5 minutos o hasta que esté dorado

y crujiente. Póngalo en un plato y resérvelo.

Eche el chorizo a la paellera y sofríalo, removiendo, 1 minuto o hasta que embiece a estar crujiente. Resérvelo junto con el pollo.

Caliente otras 3 cucharadas de aceite en la paellera y sofría la cebolla 2 minutos, sin dejar de remover. Incorpore el ajo y el pimentón y sofríalos, removiendo, 3 minutos, hasta que la cebolla esté tierna pero no dorada.

Añada el arroz, bien escurrido, las judías y los guisantes y remuévalo hasta que los ingredientes estén empapados en el aceite.

Agregue el pollo y el chorizo junto con sus jugos. Vierta el caldo y el azafrán con el agua de remojo y sazónelo al gusto.

Llévelo a ebullición, removiendo sin cesar, y deje que cueza lentamente, sin tapar y sin remover, 15 minutos o hasta que el arroz esté casi hecho y el líquido casi absorbido.

Distribuya sobre el arroz los mejillones, las gambas y el pimiento; tape la paellera y cuézalo lentamente, sin remover, 5 minutos o hasta que las gambas estén rosadas y los mejillones se abran (deseche los cerrados).

Esparza el perejil y muestre la paella mixta antes de servir.