

## ARROZ ESTILO PAELLA

Tiempo de preparación:

Tiempo de cocción:

Ideal para 4 personas



### Ingredientes:

- 1 paquete de frutos del mar \*  
(yo utilizo uno que trae: camarones, mejillones, cangrejo)
- ½ cucharada de jugo de limón
- ¼ cucharadita de condimento para mariscos
- 2 cucharadas de aceite de oliva, divididas
- ½ cebolla bien picada
- 3 dientes de ajo, en rodajas finas
- 1 cucharadita de pimentón en polvo ahumado
- 1 ¼ tazas de arroz de grano corto / mediano
- 1 tomate cortado en cuadros pequeños
- 2 ½ tazas de caldo de pollo o verduras
- 1 ¼ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de hebras de azafrán
- 1 hoja de laurel
- 1/2 chile morrón rojo, cortado en rodajas finas en tiras

### Instrucciones

1. Coloca tus mariscos en un recipiente mediano y sazona con ½ cucharada de jugo de limón y condimentos de mariscos.
2. Calienta una sartén antiadherente grande y profunda a fuego medio. Agrega 1 cucharada de aceite y sofríe la cebolla, el ajo y el pimentón en polvo hasta que estén blandos, unos 3 minutos.
3. Ponerlos a un lado de la olla y agrega 1 cuchara de aceite restante en el centro y agrega el arroz, revolviendo para cubrir con el aceite. Saltear 3 minutos. Mezclarlo todo bien.
4. Agrega los tomates cortados en cubitos, el caldo, la sal, las hebras de azafrán (desmenuzadas entre los dedos) y la hoja de laurel.
5. Mezcla y deja hervir, revolviendo una vez, coloca el pimiento sobre el arroz, reduce el fuego a temperatura baja y tapar bien, cocina 15 minutos. Después de ese tiempo, destapalo e incorpora los mariscos.

6. Vuelve a tapar bien y cocina a fuego lento hasta que los camarones estén bien cocidos, aproximadamente de 10 a 12 minutos.
7. Destapa la sartén, sube el fuego a medio-alto y cocina para tostar el fondo del arroz, debes escucharlo chisporrotear, alrededor de 2 a 3 minutos.
8. Desechar la hoja de laurel. ¡Listo para disfrutarlo!

[www.unapizcadeluna.com](http://www.unapizcadeluna.com)