Receta de Paella de Langostinos, Pollo y Almejas

04 Feb 2019

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de esta riquísima **Paella de Langostinos, Pollo y Almejas** que preparamos ayer en casa, nos quedó exquisita y con pocos ingredientes hicimos un plato para chuparse los dedos, os animo a prepararla.

Ingredientes

- Arroz bomba (una taza por persona)
- Pechugas de pollo (dos)
- Langostinos (20/30)
- Almejas grandes (sobre 500 grs)
- Huevo cocido (dos o tres opcional)
- Cebolla (una pequeña)
- Tomate (uno o dos pequeños)
- Pimiento rojo y verde (uno de cada)
- Ajos (seis o siete dientes)
- Perejil y Condimento
- Pimentón rojo (una cucharadita)
- Sal y Pastilla de Avecrem
- Aceite de oliva
- Espina de pescado, Puerro, Zanahorias

Modo de Preparación

1. Poner las almejas en agua con sal la noche antes parar que suelten la arenilla
2. Preparar un caldo de pescado con agua, la espina de pescado, un puerro en trozos, dos o tres zanahorias, un poco de sal y las cabezas y cáscaras de los langostinos, dejar cocer un rato y colar el caldo, reservarlo
3. Hacer trocitos las pechugas de pollo
4. Poner una paellera con un poco de aceite de oliva al fuego y cuando esté caliente, refreír bien el pollo con un poco de sal
5. Añadir la cebolla, los pimientos, el tomate, los ajos y el perejil todo bien picadito y dejar que se poche todo bien
6. Echar las almejas bien lavadas y los langostinos pelados, remover y poner un poco de pimentón y condimento amarillo y la pastilla de avecrem, remover bien todo
7. Añadir el caldo del pescado bien colado y más agua si fuera necesario
8. Cuando esté hirviendo un ratito, echar el arroz y dejar a fuego medio hasta que se cueza el arroz

9. Dejar reposar y decorar con unos langostinos y los trozos de huevo cocido
10. Servir y....buen provecho!!!
11. Si os sobra algo, podéis guardarlo para el día siguiente porque el arroz bomba está muy rico también a otro día.