Receta de Paella de Pavo y Marisco

26 Nov 2018

Buenos días a tod@s, para comenzar esta última semana del mes de Noviembre, os dejo la receta de esta rica **Paella de Pavo y marisco**, la preparé ayer para mi familia y quedaron encantados e incluso algunos repitieron, espero que os guste a tod@s.

Ingredientes

- Solomillo de pavo (dos)
- Arroz bomba (una taza por persona)
- Gambones (uno o dos por persona)
- Mejillones sin concha (500 grs)
- Gambas peladas congeladas (una bolsa de 400/500 grs)
- Cebolla (una mediana)
- Pimiento verde y rojo (uno de cada)
- Tomate maduro (uno)
- Ajos (seis o siete dientes)
- Perejil (un ramito)
- Sal
- Aceite de oliva
- Pastilla de avecrem (una)
- Pimentón rojo (una cucharadita)
- Condimento amarillo

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola con agua y hervir unos minutos los gambones y los mejillones, Colar el caldo y reservarlo
2. Trocear los solomillos de pavo en tacos no muy grandes y ponerlos un poco de sal
3. En una paellera echar un poquito de aceite de oliva y refreír bien la carne
4. Cuando esté bien refrita, añadir la cebolla, el pimiento, el tomate, todo muy picadito y dejar que se refría bien todo, removiendo a menudo
5. Machacar los ajos y el perejil con un poco de sal y añadir al sofrito
6. Echar los mejillones sin la concha y las gambas ya descongeladas y dejar que se refría todo bien
7. Echar un poquito de pimentón rojo y condimento al gusto
8. Desmenuzar la pastilla de avecrem y añadirla
9. Echar el caldo reservado y si fuera necesario poner un poco más de agua

10. Cuando hierva todo un rato, echar una taza por persona de arroz y ajustar la sal
11. Dejar hervir unos veinte minutos hasta que el arroz esté en su punto
12. Servir acompañado de una ensalada a vuestro gusto.