

# Seafood Paella

Watch  
the video



## Ingredients (4 servings):



2 squids: cut into rings



1 cuttlefish: cut into squares, keep the sack with brown sauce (spleen/melsa)



4-8 raw prawns, with heads and shell



4-8 Norway lobsters (*Nephrops norvegicus*). If it is hard to find, you can use any other saltwater shellfish or just double the prawns



8-12 mussels / clams: wash and debeard



1 garlic cloves: mince



1/2 red sweet pepper (optional): dice



2 ripe tomatoes: blanch, peel, remove the core, and seeds. Keep tomato flesh only



1 tsp sweet paprika or paprika De La Vera. Even better if you find ñora pepper flesh, use 2-3tbsp



pinch of saffron 15-20 threads



320 g/ 1.7 cup of Bomba rice



1320 ml /6.8 cups of seafood stock



4-5 tbsp Extra Virgin Olive Oil



## Seafood Paella Recipe – Steps:



### Step 1: GARLIC

Cut the garlic clove into halves and use one half to rub the bottom of the paella pan. (Pan is cold).



### Step 2: Extra Virgin OLIVE OIL

Add oil to the center of the pan, switch on low medium heat.



### Step 3: LOBSTERS

Add norway lobsters to the pan, sauté on medium heat on each side for 2-3 min in total.



### Step 4: : PRAWNS

Add prawns to the center and take lobsters off the pan. Sauté prawns on medium heat on each side for 2-3 min in total.



### Step 5: SQUID & CUTTLEFISH

Add the squid and cuttlefish to the center of the pan, take off the prawns, sauté on medium heat for 1-2min. Take squid and cuttlefish off the pan.

**Step 6: SOFRITO**

Add bell pepper, sauté for 5 min. Add garlic, sauté on low heat for 30sec. Add smoked paprika, elaborate aroma. Add tomato flesh and sauté on low heat 4-5 min.

**Step 7: RICE**

On low heat (or off heat) add rice to the center of the pan, mix making rice absorb all the moisture until it gets evenly colored.

**Step 8: Melsa / spleen of CUTTLEFISH**

Squeeze the spleen of the cuttlefish above the rice, the amount of 2 tbsp. Mix the spleen juice with rice.

**Step 9: RICE**

Distribute the rice evenly all over the pan.

**Step 10: STOCK** 🔥

Add the stock (all at once), go to the HIGHEST heat. Make sure rice distributed well, correct if needed.

**Seafood Paella Recipe – Final Steps:****Step 11: SAFFRON**

Add saffron.

**Step 12: MUSSELS & CLAMS**

When the stock starts boiling, add mussels & clams.

**Step 13: Don't BURN it!**

Keep on high heat boiling for 4-6 min, until you can see rice grains through the stock. Every 1-2 min inspect if the rice is sticking to the bottom. If it sticks, reduce heat.

**Step 14: LOW HEAT**

Lower the heat when the rice is visible through the stock, keep on the lowest heat 8-10 min. Add shellfish on top.



DON'T STIR!

**Step 15: TASTE the rice**

Taste the rice. Keep on low heat until the rice is al dente: firm, but not crunchy in the center of the grain.

**Step 16: TURN OFF and COVER**

When the rice is al dente, increase the heat until medium heat for 20-40 seconds. Then turn the heat off and cover the pan with kitchen towel or paper and steam for 5 min.



**READY!**



# Paella de Marisco

Ver el vídeo



## Ingredientes (4 servicios):



2 calamares: cortados en anillas



1 sepia: cortada en cuadritos, guardar la bolsa con salsa marrón (melsa)



4-8 gambas crudas, con cabeza y concha



4-8 cigalas (*Nephrops norvegicus*). Si es difícil encontrarlas, se puede usar cualquier otro marisco de agua salada o simplemente duplicar la cantidad de gambas



8-12 mejillones/almejas: lavar y desbarbar



1 diente de ajo: picar



1/2 pimiento rojo dulce (opcional): cortar en dados



2 tomates maduros: escaldar, pelar, retirar el corazón y las semillas  
Guardar solo la pulpa del tomate



1 cucharadita de pimentón dulce o pimentón de la Vera Mejor aún si encuentras pulpa de ñora, usa 2-3 cucharadas



una pizca de azafrán (15-20 hebras)



320 g/ 1,7 tazas de arroz bomba



1320 ml/ 6,8 tazas de caldo de marisco



4-5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra



## Receta de Paella de Marisco – Pasos:



### Paso 1: AJO

Corta el diente de ajo por la mitad y frota el fondo de la paellera con una de las mitades. (La paella está fría).



### Paso 2: ACEITE de Oliva Virgen Extra

Añade aceite al centro de la paella y pon a fuego medio-bajo.



### Paso 3: CIGALAS

Añade las cigalas a la paella y saltéalas a fuego medio por cada lado durante 2-3 minutos en total.



### Paso 4: : LANGOSTINOS

Añade los langostinos al centro y retira los langostinos de la paella. Saltéalos a fuego medio por cada lado durante 2-3 minutos en total.

### **Paso 5: CALAMAR Y SEPIA**

Añadir los calamares y la sepia al centro de la sartén, retirar las gambas y sofreír a fuego medio durante 1-2 minutos. Retirar los calamares y la sepia de la sartén.

### **Paso 6: SOFRITO**

Añadir el pimiento y sofreír durante 5 minutos. Añadir el ajo y sofreír a fuego lento durante 30 segundos. Añadir el pimentón ahumado para aromatizar. Añadir la pulpa del tomate y sofreír a fuego lento durante 4-5 minutos.

### **Paso 7: ARROZ**

A fuego lento (o fuera del fuego), añadir el arroz al centro de la sartén y mezclar hasta que absorba toda la humedad hasta que adquiriera un color uniforme.

### **Paso 8: Melsa / bazo de SEPIA**

Apretar el bazo de la sepia sobre el arroz, con una cantidad de 2 cucharadas. Mezcla el jugo de bazo con el arroz.

### **Paso 9: ARROZ**

Distribuye el arroz uniformemente por toda la sartén.

### **Paso 10: STOCK 🔥**

Agrega el caldo (todo de una vez) y sube el fuego al máximo. Asegúrate de que el arroz esté bien distribuido; corrige si es necesario.

## **Receta de Paella de Marisco – Pasos Finales:**

### **Paso 11: AZAFRÁN**

Añadir el azafrán.

### **Paso 12: MEJILLONES Y ALMEJAS**

Cuando el caldo empiece a hervir, añadir los mejillones y las almejas.

### **Paso 13: ¡No lo quemes!**

Mantener a fuego alto durante 4-6 minutos, hasta que se vean los granos de arroz a través del caldo. Cada 1-2 minutos, comprobar si el arroz se pega al fondo. Si se pega, reducir el fuego.

### **Paso 14: FUEGO BAJO**

Bajar el fuego cuando se vea el arroz a través del caldo; mantenerlo a fuego mínimo durante 8-10 minutos. Añadir el marisco por encima.

 ¡NO REMOVER!

### **Paso 15: PRUEBA el arroz**

Prueba el arroz. Mantén a fuego lento hasta que el arroz esté al dente: firme, pero no crujiente en el centro del grano.

### **Paso 16: APAGA y TAPA**

Cuando el arroz esté al dente, sube el fuego a medio durante 20-40 segundos. Luego, apaga el fuego, cubre la olla con papel absorbente o papel de cocina y cocina al vapor durante 5 minutos.

 **¡LISTO!**   