



PAELLA DE DORADA

AGOSTO

INGREDIENTES

(para 4 personas)

Ingredientes:

2 Doradas
2 Calamares
4 Vieras
8 Gambas o langostinos frescos
4 Tacitas de arroz para paellas.
6 Ajetes
6 Espárragos verdes
Pimiento verde (un trocito)
Caldo de pescado
Azafran

Preparación:

Se sofríen los ajetes, las colas de espárragos y la tira de pimiento, cortaditos en trocitos pequeños, y se reservan. Hacemos lo mismo con los calamares. Sellamos la dorada por la parte de la carne y reservamos también, y a continuación sofreimos el arroz hasta que coja un color dorado.

Juntamos todos los ingredientes en la paellera con un poco de azafrán y añadimos el caldo de pescado. Cocemos a fuego fuerte 10 minutos y otros 10 a fuego medio-bajo. Cuando falten 7 u 8 minutos añadimos la dorada con la piel hacia arriba, las puntas de los espárragos, las vieiras, y las gambas o langostinos pelados.

Nota: Una vez finalizado dejamos reposar unos minutos tapado.