Paella Mariscos

Ingredientes

- 1 oz aceite de oliva
- 1 cebolla mediana
- 1 pimiento rojo
- 2 dientes de ajo
- 1 tomate mediano
- 8 oz calamares
- 8 oz camarones
- Sal y pimienta al gusto
- 3 tazas de Arroz Rico grano largo
- 6 tazas caldo de pescado
- Hebras de Azafrán
- 8 oz mejillones
- 8 oz almejas
- 1 lata pequeña de guisantes verdes
- 1 lata pequeña de pimientos morrones

Procedimiento

1. En una paellera a fuego alto, sofreír la cebolla, pimiento rojo, tomate y dientes ajo por dos minutos
2. Añadir los camarones, los calamares, sal, pimienta al gusto y cocinar por dos minutos más
3. Agregar el arroz y mezclar bien
4. Poco a poco le incorporar el caldo de pescado y las hebras de azafrán
5. Una vez el arroz se comience a secar, agregar los mejillones, las almejas y tapar por 20 minutos con papel de aluminio
6. Decorar con guisantes verdes, pimientos morrones y listo