

PAELLA DE MARISCO

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://ruralmur.com/articulo/1149/paella-de-marisco>
Direccion: [Región de Murcia](#)



Esta paella se caracteriza por hacerse con carnes de mariscos exclusivamente, incluyendo como todas las variantes distintos vegetales. Recomiendo que la misma se elabore sobre la base de calamares, mejillones y langostinos. También se pueden añadir unos boquerones frescos.

Ingredientes:

- 1 kilo de calamares,
- 1/2 kilo de mejillones (en estado natural y con cáscara),
- 1/2 kilo de langostinos (gambas o camarones),
- 2 pimientos morrones grandes verdes,
- 1/4 kilo de chauchas,
- 1 kilo de almejas frescas,
- 2 alcanciles,
- 2 tomates,
- 1/2 cabeza de ajo,
- 1/2 kilo de arroz,
- 1 litro de agua,
- 125 cc. de aceite (1/2 taza),
- Azafrán en hilo (5 o 6 hilos),
- Una cucharada de sal,
- 1 ramo de perejil.

PAELLA DE MARISCO

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y4tgateq>

PAELLA DE MARISCO

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y4tgateq>

PAELLA DE MARISCO

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y4tgateq>

PAELLA DE MARISCO

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y4tgateq>

PAELLA DE MARISCO

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y4tgateq>

PAELLA DE MARISCO

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y4tgateq>

PAELLA DE MARISCO

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y4tgateq>

PAELLA DE MARISCO

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y4tgateq>

PAELLA DE MARISCO

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y4tgateq>

PAELLA DE MARISCO

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
<https://tinyurl.com/y4tgateq>