

Paella de Mariscos

Tradicional con

Socarrat

⌚ Prep: 15m

🔥 Cocción: 45m

❄️ Reposo: 5m

Σ Total: 65m

🍽️ 4 porciones



Ref. visual: Spain on a Fork (Albert Bevia)

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[15]

- ☐ 1.5 tazas Arroz bomba español de grano redondo (Matiz o Santo Tomás Bomba Rice)
- ☐ 0.5 lb Calamares limpios cortados en anillas
- ☐ 3.5 tazas Caldo de pescado y mariscos caliente
- ☐ 1 mediana Cebolla mediana finamente rallada o picada
- ☐ 4 dientes Dientes de ajo finamente picados
- ☐ 2 unidades Tomates maduros rallados a mano sin piel
- ☐ 1.5 cucharaditas Sal marina fina
- ☐ 1 limón Limón fresco cortado en gajos para servir
- ☐ 8 unidades Gambas o langostinos enteros con cabeza y piel
- ☐ 8 unidades Mejillones frescos limpios y desbarbados
- ☐ 1 pizca generosa Hebras de azafrán español auténtico
- ☐ 0.5 unidad Pimiento rojo picado o en tiras
- ☐ 1 cucharadita Pimentón dulce ahumado de La Vera
- ☐ 0.25 taza Aceite de oliva virgen extra español
- ☐ 2 cucharadas Perejil fresco picado

🛒 GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Arroz Bomba: Matiz España Bomba Paella Rice
Absorbe 3 veces su volumen en caldo sin romperse ni volverse pastoso. • 📍 Pasillo de especialidades europeas.

Pimentón de La Vera: La Chinata Sweet Smoked Paprika
Secado al humo de leña de encina con sabor auténtico español. • 📍 Especies gourmet.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Sellar Mariscos y Sofrito

⌚ 12 min

En la paellera con aceite de oliva virgen extra dora las gambas 1 minuto por lado y retira. Sofríe la cebolla, pimiento rojo y calamares 4 minutos, luego añade el ajo picado y tomate rallado hasta sofreír 5 minutos.

✓ Control: Sofrito espeso de color rojo oscuro.
- 2

Nacarar Arroz e Infusión

⌚ 5 min

Añade el pimentón dulce, la sal y el arroz bomba, removiendo 2 minutos para impregnar los granos de aceite. Vierte el caldo caliente con las hebras de azafrán.

✓ Control: Granos de arroz distribuidos uniformemente.
- 3

Cocción a Fuego Vivo y Suave

⌚ 25 min

Cocina a fuego vivo durante 10 minutos hasta que el arroz asome. Baja a fuego medio-bajo, coloca las gambas y mejillones y cocina 15 minutos sin tocar.

✓ Control: Caldo absorbido y mariscos cocidos al vapor.
- 4

El Socarrat Final

⌚ 8 min

Sube el fuego a medio-alto durante 2 a 3 minutos hasta escuchar un chisporroteo seco y percibir aroma a tostado (no quemado). Apaga, reposa 5 minutos cubierto con un paño y decora con perejil picado y gajos de limón.

✓ Control: Socarrat crujiente en la base.

🛡️ SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 145°F (63°C) MÍNIMO OFICIAL FDA/USDA PARA PESCADOS Y MARISCOS

Seguridad Alimentaria FDA/USDA (≥145°F / 63°C): Los camarones, calamares y mariscos deben cocinarse hasta alcanzar al menos 145°F (63°C) y lucir opacos y firmes.

👁️ SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

Arroz suelto y al dente en una capa delgada, con socarrat crujiente y tostado en el fondo sin quemarse.

🔍 POR QUÉ FUNCIONA:

La Capa Delgada y No Remover:
Extender el arroz en una capa de apenas un dedo de grosor y jamás revolverlo una vez añadido el caldo permite la formación natural del socarrat por caramelización de los almidones.

⚠️ EVITA ESTE ERROR:

El arroz quedó pastoso y pegajoso:
Nunca revuelvas la paella después de distribuir el arroz; solo mueve la paellera por las asas.