



Paella valenciana con mariscos y quinua



Chef Juan José Peralta (Bolivia)

Porciones: 4

Ingredientes:

3 tazas de quinua
6 tazas de caldo de pescado
(a base a espinas y cabezas de pescado)
½ kg de mariscos surtidos
½ pechuga de pollo, cortada en cubos
1 pimiento rojo
2 tomates
2 dientes de ajo
1 tazas de arvejas
2 tazas de habas tiernas
1 taza de judías verdes
½ botella de vino blanco
3 cdas de perejil, picado
3 cdas de hierba buena, picada
1 cda de pimienta blanca, molida
1 cda de azafrán en polvo
3 cdas de ají rojo molido en vaina
arequipeño
¼ de taza de aceite de oliva
2 chorizos españoles

Preparación:

- Parta los tomates por la mitad, quítele las semillas y córtelos en cuadritos o *brunoise*.
- Corte el pimiento, elimine las semillas y córtelo en julianas.
- Remoje el chorizo español en agua tibia por 5 minutos. Quítele la piel y córtelo en redondeles.
- Pique los dientes de ajo.
- Caliente el aceite de oliva en una paella, incorpore el chorizo y sofría por unos minutos. Añada el pimiento y el ajo, mezcle y deje cocer unos minutos.
- Incorpore las habas, las arvejas y judías. Mezcle toda la preparación y añada los tomates picados.
- Incorpore a la paella el caldo de pescado.
- Agregue el perejil, la hierba buena, el azafrán y el ají colorado ya cocido.
- Corte la pechuga de pollo en cubos y saltéelos.
- Añada, distribuyendo en toda la paella, las verduras, los mariscos y los cubos de pollo.
- Cuando la paella se comience a secar, vierta vino blanco, y manténgala a fuego mínimo.