



PAELLA DE MARISCO EN **Asadores Victoria**



1º- Colocamos la parrilla de carbón en la posición mas alta del asador, Prendemos nuestro Asador, dejamos los tiros superiores medio cerrados para mantener la temperatura entre 80 y 100°C, vamos regando con un poquito de aceite de oliva el bogavante y el jibión troceados, las gambas o langostinos, las almejas y los mejillones. Reservamos todo, incluidos los jugos. Troceamos y pochamos la verdura, cebolla pimiento verde y rojo, 2 dientes de ajo, y un tomate, en este orden.



2º- Abrimos todos los tiros del Asador, esperamos a que coja unos 120°C. mínimo, y añadimos a la verdura el arroz, el jibión, los jugos del marisco, mezclamos bien todo durante 2 minutos, y incorporamos el agua bien caliente con medio limón exprimido y sin olvidar la sal. (tres partes de agua por cada una de arroz) .



3º- Pasados 15 minutos, cerramos los tiros superiores para que la cocción vaya mas lenta y vamos añadiendo todo el marisco. Cuando el arroz se quede sin líquido, ya debe de estar en su punto, probamos, retiramos del Asador, tapamos la paellera, y dejamos reposar unos 10 minutos. Si queremos que tenga nuestra paella mas sabor, cambiamos el agua por un fumé hecho con la cabeza y las espinas de algún pescado... buen provecho.

“fusionando tradición y tecnología”

“la brasa de ayer con la rapidez de hoy”

“así cualquiera con nuestros Asadores Victoria”