# Receta de Paella Mixta con Toque de Soja

05 Ene 2017

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de esta estupenda **Paella Mixta con toque de Soja** que nos ha dejado nuestra amiga **Cristina López**, hemos tenido el placer de comerla en casa y nos ha gustado muchísimo, por eso os recomiendo que la preparéis cuando tengáis ocasión.

## Ingredientes

- Arroz bomba (una taza por persona)
- Pechuga de pollo troceada (una o dos)
- Gambas congeladas (una bolsa pequeña)
- Anillas de calamar (diez o doce troceadas)
- Langostinos cocidos (diez o doce)
- Cebolla (media)
- Pimiento Rojo (dos o tres)
- Pimiento verde (uno grande)
- Tomate natural (dos medianos)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Perejil (unas ramitas)
- Condimento amarillo
- Salsa de Soja (un chorrito)
- Nuez moscada (una pizca)
- Pimienta negra (un poquito)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pastilla de caldo

## Modo de Preparación

1. Poner una paellera al fuego con un poco de aceite de oliva y cuando esté caliente, echar el pollo troceado y dejar que se refría
2. Picar la cebolla, los pimientos rojo y verde, los tomates, el perejil y los ajos, todo bien picadito y añadirlo a la carne, poner un poco de sal y dejar que se refría bien todo
3. Cuando esté bien pochado todo, añadir los calamares y las gambas y dejar un rato, remover bien de vez en cuando
4. Añadir el condimento y la pastilla de caldo desmenuzada, echar el arroz y dejar que se refría un poco removiéndolo

5. Echar agua suficiente para que se cueza el arroz
6. Antes de terminar la cocción poner un poco de agua en un vaso y añadir un chorrito de salsa de soja, un poquito de pimienta negra y un poquito de nuez moscada, remover y volcar sobre la paella, mezclar bien con el arroz
7. Cuando ya esté a vuestro gusto, unos veinte minutos, colocar los langostinos por encima
8. Apartarlo y dejar reposar tapado con papel de aluminio cinco o diez minutos
9. Servir y....buen provecho!!!