


Paella de arroz con calamares, gambas y gambones

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 25 '
- 2
- 

Modo express

1. . Pelar y picar los tomates, los pimientos y los ajos.
2. . Pelar las gambas, limpiar los calamares y trocearlos, reservando los gambones enteros sin pelar.
3. . Majar en el mortero los ajos, los granos de pimienta negra y las hebras de azafrán con un poco de agua.
4. . Introducir en la cubeta los ingredientes por este orden: el aceite, los tomates, los pimientos, los calamares, las gambas, el arroz, el agua, el pimentón, el azafrán en sobre, el majado y el vino.
5. . Remover todo muy bien para que se mezclen todos los sabores, colocando los 8 gambones encima.
6. . Programar Menú Arroz.
7. . Finalizado el programa, dejar reposar 5 minutos en la Chef con la tapa cerrada.