

Paella catalana: los mejores frutos del mar y de la huerta

Dificultad:

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para 4 personas:

- 320 gr. de arroz bomba del Delta de l'Ebre
- 200 gr. de pollo feliz de corral
- 100 gr. de costilla de cerdo del Montseny
- 100 gr. de salchicha de la Garriga
- 8 mejillones de roca
- 8 ciruelas pasas sin hueso
- 4 cigalas de la Barceloneta
- 2 alcachofas del Prat (otoño-invierno) o 100 gr. de guisantes
- 2 dientes de ajo
- 1 litro de caldo de pescado, marisco y calamar
- 1 litro de caldo de pollo
- 1 sepia mediana
- 1 calamar mediano de Blanes
- 1 cebolla de Figueres
- 1 tomate maduro del Vallès
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- Unas hebras de azafrán
- Aceite de oliva virgen extra de les Garrigues
- Pimienta negra
- Sal

/ Preparación