



<i>Comensales</i>	4-6
<i>Tiempo de preparación:</i>	45 min
<i>Tiempo de dedicación:</i>	20 min

¿Qué necesitamos?

Para 25-30 magdalenas:

- 3 00 gramos de carne de ternera
- 300 gramos de pechuga de pollo
- 300 gramos de merluza
- 300 gramos de almejas
- 300 gramos de calamar o pota
- 500 gramos de mejillón
- 8 ó 10 langostinos

- Paellera de 34 cm.

- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 pimiento, 1 cebolla, 1 puerro, 2 dientes de ajo, perejil
- 350 gramos de arroz para 4 personas (vaso y medio de arroz)
- 6 vasos de caldo de pescado (o agua y dos pastillas de caldo)
- 1 sobre de azafrán
- Sal

Medidas de arroz

- Una ración de arroz por persona son 100 gramos = un pocillo de café casi lleno de arroz.
- Añadimos 3 medidas de caldo de pescado o marisco, por cada medida de arroz. Para no liarnos, un vaso lleva 2 pocillos de arroz.

Preparación:

- Ponemos a desbabar las almejas en agua con sal para que suelten las arenas.
- Para hacer el caldo de pescado, ponemos 6 vasos de agua -medida para el arroz- a cocer unos 10 minutos con una cabeza de pescado y la sal necesaria.
- Mientras, lavamos el pescado, el calamar (que suele tener arenas), a los mejillones les cortamos las barbas y rasamos las algas que tengan pegadas y a los langostinos les cortamos las antenas, patas y cola para que no aparezcan restos después.
- Picamos en trozos pequeños la cebolla, ajo, perejil, puerro y el pimiento
- Cortamos el pescado, carne, pollo y calamar en tacos para que no se necesiten cortar al comer.
- Sofreímos en una cazuela -o una paellera de 34 cm- cebolla, pimiento y puerro con 5 cucharadas de aceite de oliva durante unos minutos y añadimos la carne y el calamar, cocinándolo unos 8-10 minutos y removiendo de vez en cuando.
- A continuación echamos el resto de ingredientes: ajo, perejil, azafrán, almejas... Incorporamos el arroz para 4 personas, en este caso es un vaso y medio de arroz redondo y 5 vasos de caldo de pescado, ya que es la medida para la paellera de 34 cm.
- Añadimos el pescado, pollo, mejillones y langostinos.
- Cuando esté el arroz aproximadamente a los 18 - 20 minutos, retiramos y servimos. Si fuese necesario añadiríamos más caldo caliente del que nos ha sobrado durante la cocción para que nos quede el arroz demasiado seco.