

PAELLA DEL MARINERO

INGREDIENTES

500 g de arroz parboilizado
1 litro de fundo de camarão
1 lula grande fresca
200 g de camarão pequeno
6 camarões grandes
150 g de mexilhão
200 ml de azeite de oliva
100 g de vagem ervilha torta
3 tomates maduros concassé
alho fresco picado a gosto
açafraão a gosto
páprica-doce a gosto
1 pimentão vermelho pequeno
sal refinado a gosto
1 pimenta amarela
1/2 alho poró
1 cenoura
1 ramo de salsaão

MODO DE PREPARO

Retire as cabeças e as cascas dos camarões pequenos e utilize
Lave os camarões rosa e reserve
Leve o pimentão ao fogo direto até que fique preto; retire bem a pele e as sementes
Corte o pimentão em tiras, regue com um pouco de azeite e reserve
Retire as pontas das vagens; reserve
Limpe a lula e corte
Lave muito bem os mariscos; reserve
Em uma paellera (panela grande), aqueça o azeite de oliva
Acrescente o alho, o tomate, a vagem e a páprica; misture bem
Adicione as lulas e os camarões pequenos; misture bem

Coloque o arroz; misture, envolvendo os grãos de arroz com a gordura

Tempere com sal

Adicione o açafrão dissolvido em 800 ml de fundo de camarão; mexa levemente para espalhar melhor os ingredientes

Deixe cozinhar por 10 minutos em fogo alto, a partir do momento da ebulição

Coloque já na posição para decoração, o camarão rosa intercalando com os mexilhões

Cozinhe por mais 10 minutos em fogo baixo ou até que o arroz esteja cozido; se necessário, adicione mais fundo, sempre acertando o sal

Arrume por cima as tiras de pimentões

Deixe a paella descansar por 5 minutos fora do fogo

Sirva em seguida na própria paellera

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10867-paella-del-marinero.html>