

# 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>