

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

açafrão 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 salsa

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 ebulação

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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