

PAELLA DE FRUTOS DO MAR

INGREDIENTES

azeite de boa qualidade (a gosto)

1 cabeça grande de alho em lâminas

1 pimentão vermelho em cubos

1 pimentão vermelho em tiras

1 pimentão amarelo em cubos

2 cebolas em cubos

4 tomates em cubos

páprica doce

páprica picante

açafrão

obs.(comprar 50 g de cada especiaria acima)

2 cebolas cortadas em 4 partes

1 cenoura

4 dentes de alho

sal (a gosto)

1 lata de ervilhas

coentro (a gosto)

2 ramos de alecrim

1 kg arroz parboilizado

1 cabeça de peixe

400 g de bochecha de cherne

400 g camarão verdadeiro médio sem casca, cortados ao meio

camarão verdadeiro grande com casca

2 polvos pequenos - tentáculos

400 g mexilhão limpo

400 g lula em anéis

MODO DE PREPARO

CALDO DE PEIXE:

Caldo de peixe:Em uma panela, coloque a cabeça de peixe previamente cortada, as duas cebolas cortadas em

quatro partes, a cenoura cortada longitudinalmente ao meio e depois transversalmente em pedaços de dois centímetros (não precisa descascar a cenoura, basta lavá-la bem e os quatro dentes de alho (não precisa descascar, basta pressioná-lo com a parte inferior da palma da mão sobre a pia para estourar a casca). Adicione 2 litros de água e deixe o caldo reduzir.

Adicione água o quanto necessário, sal a gosto e reserve.

POLVO:

Polvo:Em uma panela de pressão colocar os dois polvos e ferve-los por 5 min depois que a panela começar a apitar. Esfria-lo em água corrente e cortar transversalmente os tentáculos.

Reserve.

PAELLA:

Paella:Atenção a sequência é importante!

Em uma paelleira adicione azeite em quantidade generosa e deixa-lo esquentar bem sem queima-lo.

Adicione o alho, pimentões vermelho e amarelo em cubos, cebola e tomate.

Refogue respeitando o tempo de cada um.

Adicione lula esperar os anéis começarem a ficar redondos.

Adicione aos poucos 5 canecas de 200 ml de arroz e adicione sal, sempre misturando bem os ingredientes.

Adicione 6 canecas do caldo previamente reservado e 4 canecas de água.

Adicione o polvo previamente reservado.

Misture a páprica doce com a picante em mesma quantidade e adicione o quanto baste.

Adicione o mexilhão, o peixe e, por último, adicione os camarões médios e o açafrão o quanto necessário.

Misture bem os ingredientes e tampe a paelleira, pode ser com uma tampa ou papel-alumínio.

Coloque por cima os dois ramos de alecrim, quando o arroz começar a crescer pode retirar os ramos, pois é só para dar uma aromatizada na paella.

Com a paella ainda molhada, decore-a com os camarões grandes, mesmo número quanto de convidados, tiras de pimentão vermelho, ervilhas e o coentro e terminar o cozimento.

O arroz deve ficar al dente.

É importante abaixar o fogo quando o arroz começar a ferver; basicamente é como fazer um arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17644-paella-de-frutos-do-mar.html>