AUTÊNTICA PAELLA ESPANHOLA DE FRUTOS DO MAR

INGREDIENTES

6 dentes de alho

3 tomates

2 cebolas

1 pimenta americana

1 sépia (na falta, usar lula)

700 g de garoupa ou pargo limpo ou qualquer outro peixe de mar bom de caldo (não use peixes sanguíneos e nem tainha)

1,5 litros de água

300 g de conchinha (coquile, amêixoa...)

mexilhão para enfeitar

1 colher (chá) de cominho moído

1 pimentão seco [pode substituir por 1 colher (sopa) de páprica doce]

1 colher (sopa) de cúrcuma em pó

8 punhados de arroz espanhol bomba (na falta, usar arroz cateto, mas não fica igual)

1 punhado de salsinha

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o peixe e a água em uma panela e cozinhe até formar caldo

Em um tacho grande, refogue no azeite o alho, a cebola, a pimenta e o tomate (nessa ordem)

Acrescente a sépia e refogue

Limpe a carne cozida do peixe, tirando a espinha e a pele

Quando os grãos de arroz ficarem transparentes, acrescente o caldo na proporção de 1 para 3

Pode decorar com pimentões vermelhos assados e rodelas de limão por cima

Atenção

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1904-autentica-paella-espanhola-de-frutos-do-mar.html