

PAELLA PRÁTICA E DELÍCIA

INGREDIENTES

- 1 saquinho de pescados congelados para paella, 400g
- 3 colheres de azeite de oliva
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cebola picada
- 3 tomates picados sem pele
- 1 pimentão vermelho em tiras
- 1 lata de seleta de legumes com ervilha
- 1 colher de páprica picante
- 2 xícaras de arroz cru
- 1/2 colher de açafrão
- 2 tabletes de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, coloque o pacote de frutos do mar e os 2 tabletes de caldo de galinha.

Complete com água.

Deixe na pressão e quando começar a chiar, deixe 5 minutos.

Quando terminar, reserve.

Em outra panela, frite o alho e a cebola até que fiquem dourados.

Acrescente os tomates picados, os pimentões em tiras, a páprica e lata de seleta e deixe cozinhar por 5 minutos

Acrescente o açafrão e o arroz, misture tudo e acrescente o caldo que foi cozido os frutos do mar (não coloque os frutos do mar nesse momento).

Cubra o arroz e deixe cozinhar até começar a secar.

Acrescente os frutos do mar e mais um pouco do caldo deixe até secar.

O arroz fica mais cremoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23969-paella-pratica-e-delicia.html>