

PAELLA À LA MARINERA

INGREDIENTES

400 g de marisco sem casca
400 g de polvo em pedaços
400 g de lula em anéis, ou pedaços.
400 g de peixe (linguado é ótimo) picado em pedaços
1/2 kg de camarão miúdo pre-cozido
12 a 15 camarões médios sem casca (ou grandes com casca) para enfeitar a paella
4 cebolas médias picadas
10 dentes de alho macerados
2 pimentões verdes médios picados
1 pimentão vermelho picado
1 pimentão verde cortado em tiras para decorar
1 pimentão vermelho cortado em tiras para decorar
300 g de ervilhas frescas
2 sachês com tempero para paella
2 sachês de açafrão (com o pistilo da flor)
sal a gosto
limão a gosto
1 chaleira com água quente (12 xícaras de água e um xícaras de caldo, que pode ser de carnes ou legumes e 2 sachês de açafrão)

MODO DE PREPARO

Lave todos os frutos do mar (com exceção do peixe) para retirar areia e impurezas.

Escorra e reserve.

Tempere, em separado, cada um dos frutos do mar com limão e sal e reserve.

Tempere a ervilha cozida no vapor com azeite de oliva e sal e reserve.

Tempere os pimentões picados e em tiras do mesmo modo e reserve.

Em uma paellera já quente (eu uso fogão à lenha) colocar azeite de oliva a gosto e refogue a cebola.

Depois coloque o alho e, quando a cebola já estiver transparente, adicione o pimentão picado, refogue.

Adicione primeiramente o marisco e refogue.

Em seguida refogue o polvo e depois a lula.

Depois de refogadas as carnes, acrescente as 4 a 6 xícaras de arroz.

Adicione 2 envelopes de tempero para paella e mexa bem.

Depois do arroz ligeiramente refogado adicione o camarão e o peixe e misture.

Acrescente a água fervente com caldo e açafrão.

Deixe cozer o arroz com a panela semi-tampada, abrindo, no começo, se verter água.

Deixe o arroz cozinar até quase ao ponto.

Neste momento decore a superfície da paella com tiras de pimentões vermelho e verde, com a ervilha e os camarões médios, já feitos no bafo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30843-paella-a-la-marinera.html>