

PAELLA MISTA

INGREDIENTES

200 g de arroz
1 perna de coelho (opcional)
15 asinhas de frango
4 camarões grandes
8 mexilhão
8 almejas
100 g de ervilhas
2 alcachofras picadas (só o coração)
1 tomate ralado
1 cebola grande
2 dentes de alho
1 pimentão vermelho
1 limão
1 litro de caldo de peixe (pode ser comprado ou preparado em casa)
água
aceite de oliva
sal
azafrão
1 colher de café de pimentão em pó

MODO DE PREPARO

Refogue o mexilhão e os camarões numa panela grande (se possível uma paellera) com um pouco de azeite de oliva. Retire o marisco num prato e reserve.

Pique a coxa do coelho (se não quiser colocar o coelho não tem problema) e as asinhas de frango coloca na panela ate que fiquem douradas.

Agora colocamos as verduras (ervilhas e alcachofras, cebola, alho picado e pimentão), no final colocamos o tomate e refogamos tudo por 10 a 15 minutos.

Coloque os 200 g de arroz e logo o caldo de peixe até cobrir tudo com o caldo e salpique um pouco de pimentão em pó. Adicione o açafrão.

Coloque um pouco de sal e cozinhe em fogo forte durante 9 minutos.

Passado este tempo abaixe o fogo e adicione os mariscos por cima e cozinhe a fogo lento durante 8 minutos.

Desligue o fogo e adorne com fatias de limão.

Deixe descansar por 10 minutos antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32511-paella-mista.html>