

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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