

PAELLA NOVA SUIÇA

INGREDIENTES

1 kg lagostim inteiro
1 kg camarão cinza inteiro
1/2 kg de camarão rosa inteiro
1/2 kg de lula em anéis
3 tentáculos médios de polvo
4 filés de linguado
2 litros de caldo de mar
1 pimentão vermelho grande
1 cebola grande
2 cabeças de alho
2 tomates maduros
5 folhas de sálvia fresca
1 limão
1 maço de salsa
1 pimenta dedo de moça bem madura
azeite de oliva extra virgem
azeite de dendê
estigma de açafraão
arroz branco tipo 1

MODO DE PREPARO

CALDO DE MAR:

Caldo de mar: Retirar as cabeças, as pernas e antenas dos lagostins e a casca e cabeça dos camarões.

Juntar com a pimenta dedo-de-moça picada ao meio, uma cabeça de alho picada ao meio com casca e tudo, um bocado de azeite, 2 colheres de sopa de dendê e sal a gosto. Cozinhar na panela de pressão de 40 a 50 minutos com água o quanto baste.

Apagar o fogo, esperar esfriar, coar em peneira e reservar.

PAELLA:

Paella: Picar o pimentão em tiras longitudinais não muito finas e dourar em um pouco de azeite por uns 5 minutos e reservar.

Em uma panela grande, aquecer 2 xícaras de azeite de oliva, dourar 1 cebola picada grosseiramente e uma cabeça de alho descascado picadinho. Acrescentar 1/2 xícara de pimentão picadinho, 2 tomates sem pele e sem sementes picados. Deixar tudo murchar bastante, acrescentar os lagostins picados ao meio (no sentido longitudinal), os camarões cinza, o polvo picado em pedaços, as folhas de sálvia, um pouco de salsinha e a lula (a lula deve ser bem seca com pano antes de ser adicionada a receita). Cozinhar tudo em fogo brando até que a lula fique quase macia.

Acrescentar 4 xícaras do arroz já lavado, juntar os filés de linguado picados em 4 partes cada, o açafraão, uma boa pitada de sal, 2 colheres de sopa de dendê e cobrir com o caldo de mar. Manter em fogo brando e ir completando com o caldo até o arroz ficar cozido. Apagar o fogo e deixar a panela tampada.

Temperar os camarões rosa com sal e limão. Colocar azeite no fundo de uma frigideira, aquecer e colocar os camarões, ir virando até dourar, acrescentar um fio de dendê, as tiras de pimentões, deixar fritar um pouco mais e apagar o fogo.

Transferir a paella para um recipiente grande, dispor os camarões dourados e as tiras de pimentão em cima e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33323-paella-nova-suica.html>