

PAELLA ESPANHOLA TRADICIONAL

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz parbolizado
500 g de camarão
500 g de mexilhão
500 g de lula
500 g polvo
500 g vongole
5 tomates maduros picados
4 cebolas picadas
4 dentes de alho
300 g de ervilha fresca
1 pimentão amarelo
1 pimentão vermelho
12 vagens verdes macias
salsinha e cebolinha a vontade
açafão

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque 2 litros de água para ferver.

Adicione um caldo de peixe, espere ferver e comece a cozinhar os frutos do mar.

Separadamente cozinhe os frutos na mesma água, lula e o camarão devem cozidos por menos tempo, o polvo pode ser cozido na panela de pressão (opcional).

Em uma panela grande, parecida com a da fotografia, coloque azeite de oliva e comece a fritar a cebola e o alho.

Após dourar acrescente o arroz parbolizado e, com uma concha, vá colocando aquela água do cozimento dos frutos do mar.

Quando o arroz estiver quase no ponto (o arroz não deve secar como de costume, vá acrescentando água aos poucos), coloque os frutos do mar, os tomates e as ervilhas.

Mexa até o arroz ficar macio para comer.

Para finalizar acrescente o açafão dissolvido em uma xícara de água quente.

Decore o prato com os pimentões assados no forno e as vagens.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36065-paella-espanhola-tradicional.html>