

PAELLA MARINHEIRA

INGREDIENTES

1 peixe firme de 1,2 kg inteiro (namorado, badejo ou garoupa)

1/2 kg de camarões médios com casca

4 litros de água

1 xícara de chá de azeite de oliva

4 camarões grandes com casca

1 pimentão vermelho cortado em quadrados

2 dentes de alho picados

3 colheres de sopa de salsa picada

1 tomate picado

1 colher de chá de páprica doce

300 g de lulas limpas e cortadas em rodela

200 g de ervilha fresca

1 envelope de açafrão

Sal

1/2 kg de arroz

300 g de lagostins com casca

12 mexilhões pré-cozidos

MODO DE PREPARO

Para esta receita, use uma frigideira do tipo paellera de 50 centímetros.

Limpe o peixe e corte-o em cubos. Reserve a cabeça e a espinha.

Limpe os camarões médios. Reserve as cascas e cabeças.

Numa panela, aqueça a água e cozinhe a cabeça e a espinha do peixe, as cascas e cabeças dos camarões por 30 minutos aproximadamente. Coe o caldo e reserve.

Aqueça o azeite na paellera, frite os cubos de peixes e retire. No mesmo azeite, coloque os camarões grandes, frite e retire.

O peixe e os camarões grandes devem ser retirados para não passarem do ponto.

Ainda no mesmo azeite, refogue o pimentão, o alho, a salsa, o tomate e a páprica.

Adicione as rodela de lula e refogue por 5 minutos.

Junte a ervilha e o caldo reservado (2 e 1/2 vezes o volume do arroz) e cozinhe por 15 minutos. Acrescente o açafrão e corrija o sal.

Adicione o arroz, os camarões médios descascados, os lagostins cortados ao meio longitudinalmente com a carne para baixo, sobre o arroz e os cubos de peixe. Deixe cozinhar até secar.

Decore com os mexilhões pré-cozidos e os camarões grandes fritos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39409-paella-marinheira.html>