

# LA PAELLA DE PACO

## INGREDIENTES

30 ml de azeite  
300 g de arroz  
5 unidades de camarão grande  
100 g de camarão 7 barbas  
100 g de lula  
600 g de peixe  
50 g de polvo  
50 g de marisco limpo  
4 unidades de marisco ½ casca  
1 pimentão vermelho  
30 g de ervilha  
5 g de colorau  
7 g de açafrão  
5 g de tomate  
30 g de ervilha torta  
1/2 cebola  
4 dentes de alho  
Salsa

## MODO DE PREPARO

Cozinhar os pimentões e reservar o caldo.

Cozinhar o polvo e reservar o caldo.

Cozinhar os mariscos e reservar caldo.

Picar a cebola e o alho.

Na paella coloque o azeite e doure os camarões reserve e doure a cebola, alho, pimentão colorau, tomate, acrescentar o caldo de peixe com o açafrão e assim que ferver corrigir o sal.

Colocar o camarãozinho e a lula.

Coloque o arroz e mexa bem para espalhar, coloque o peixe e deixe 10 minutos em fogo forte e 8 em fogo baixo.

Assim que começar a secar enfeite a paella

Deixar repousar por 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52477-la-paella-de-paco.html>