

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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