

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://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/52477-la-paella-de-paco.html>