

CARRETEIRO DE PAELLA

INGREDIENTES

Azeite a gosto

500 g de camarão-rosa médio

1 kg de mexilhão sem casca

1 kg de lula sem cartilagem cortada em rodela

5 xícaras de arroz sem lavar

11 xícaras de água fervida

12 pistilos (fios) de açafrão

½ colher (sopa) de sal

MODO DE PREPARO

Coloque azeite na panela de paella e leve ao fogo.

Coloque a lula, o camarão-rosa médio e o mexilhão sem a casca. Espere a água que formou se evaporar e deixe os ingredientes fritarem. Acrescente o arroz. Coloque uma xícara de cada vez, misturando aos frutos do mar. Numa frigideira, deixe o açafrão secar em fogo baixo. Acrescente o sal, amasse bem e depois junte uma xícara de água. Derrame essa mistura sobre a paella. Mexa bem. Acrescente as xícaras de água restantes, uma de cada vez, mexendo sempre. Abaixar o fogo, deixe o arroz cozinhar e secar a água. Retire a paella do fogo, depois sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52569-carreteiro-de-paella.html>