PAELLA FÁCIL

INGREDIENTES

1 bandeja de paella vendida em supermercado(polvo,lula camarão mexilhão cubos de peixe)

1 file mignon de porco cortado em cubos

1 pimentão vermelho e um verde cortar em tiras

1 cebola picada

2 dentes de alho grande picados

8 camarões grandes fritos no azeite

8 mexilhões com concha cozinhar com água sal e uma folha de louro

200 g de ervilha fresca ou de lata

1 colher de sobremesa de açafrão da terra para dar cor

2 xícaras de arroz agulhinha

1 paio em cubos

3 colheres de sopa de azeite

3 colheres de sobremesa de sal

4 xícaras de água

cheiro verde picado

MODO DE PREPARO

Descongelar a bandeja de frutos do mar e reservar.

Em uma panela própria para paella colocar o azeite, picar a cebola e alho para fritar junte a estes o porco e o paio, dourar tudo por 5 minutos, escorrer e juntar os frutos do mar para dourar por mais 5 minutos.

Em uma panela a parte frite os 8 camarões grandes temperados com sal e azeite.

Reservar o azeite da fritura dos camarões.

Juntar o arroz, água, o açafrão e sal as carnes e frutos do mar, quando começar a secar colocar sobre o arroz as tiras dos pimentões intercaladas, entre as tiras colocar os camarões fritos e os mexilhões para enfeitar, salpicar as ervilhas e o cheiro verde sobre tudo.

Colocar o azeite da fritura dos camarões sobre tudo.

Tampar e deixar cozinhar até secar, se o arroz ainda estiver duro acrescentar mais água.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53020-paella-facil.html