

## Paella

Paella fácil, mas requer muita atenção.



Paella - receita publicada em 07/12/2011.

Preparação: 120

Dificuldade:

Paella receita para 6/7 pessoas

Idealmente usar uma grande habilidade Wok para ter sucesso neste Paella.

Ajustar as quantidades, dependendo do tamanho do seu fogão ou seu Wok (ainda optar por uma entrada grande Wok) limite pequeno.

### Ingredientes:

- 250 g de lula e lulas pequenas pronto para cozinhar
- gambas 15 - 30 mexilhões espanholas
- 1 chouriço Box
- 6 chipolatas
- peitos de frango 3-300 g de filé de tamboril
- 1 pimenta vermelha
- 2 cebolas grandes
- 300 g pequenas ervilhas frescas ou congeladas
- 4 descascadas sem sementes e tomates ou uma caixa média de polpa de tomate picado
- 250g caldo de peixe redondo arro
- ½ litro
- uma pimenta doce
- 5 dentes de alho
- Paprika em pó (espanhol)
- pistilos de açafrão ou pod (2).

### Progressão

Descasque as cebolas, o alho. Blanch e semear os tomates.

Pimentas colher desta vez sem casca (as peles fritos trazer um sabor encorpado esperado) e detalhe as correias.

Limpe os mexilhões.

Corte as pulseiras de lula por tamanho ou deixá-los inteiros.

Corte os filetes de tamboril cuidadosamente limpos e aparados em medalhões regulares ou cubos.

Corte os peitos de frango ao meio na diagonal.

#### Lugar, cozinhar, organização

Pochê tamboril 5 minutos no caldo de peixe cobertos em fogo baixo

Reservamo-nos o estoque.

Aqueça a wok (ou um muito grande pan)

(Cuidado montante proposto na receita é para o uso do Grande Wok)

Fortemente compreender as fatias de chouriço para que você não tem que adicionar gordura.

Livrando as fatias de chouriço e repita para chipolatas, peitos de frango e, em seguida, os camarões e lulas.

Note-se que a secagem não deverá ser completa.

Esta é desenvolver e criar uma alquimia de sabores e aromas

Suer pimentas inteiras e cebolas, pimentão e alho

Adicione o arroz e paprika em pó e misture.

Adicione o tomate e substituir os itens já fritos.

Adicione o caldo de peixe

Mexa e cozinhe em potência muito baixa.

Misturar se necessário. Por 20 a 30 minutos (indicativo)

Se necessário, adicione um pouco de água, se o arroz absorveu o aroma muito rapidamente.

Uma vez que cozinhar é atingido adicionar pequenas ervilhas cruas ou congeladas e misture.

Poucos minutos antes de servir coloque os mexilhões lavados e filés de peixes na superfície.

Sirva quando os mexilhões estão abertos.

#### Para concluir

A amálgama inteligente de risoto e paella.

Por quê?

Porque o pan paella é muito frequentemente demasiado grande ou impróprio para nossos cozinheiros.

O Wok, porém, é ideal.

Claro que você manter o direito de alterar os elementos e ir mais longe no cozimento.

Então você vai alimentar o arroz adicional líquido (água, caldo de peixe, caldo de galinha branca.

Crédito: © KarSol - Fotolia.com

Receita no: paella arroz de açafraão cozinha espanhola.

<http://chefsimon.lemonde.fr/recettes/paella--8>

São Paulo, SP, de 2016

Mkmouse