

Paella



Ingredientes

- 1,5 kg de lula em anéis
- 1 kg de camarão médio limpos
- 1 kg de polvo
- 1 kg de mexilhão
- 1,5 kg de lombo de porco em cubos
- 1,5 kg de peito de frango em cubos
- 5 espigas de milho (milho retirado da espiga)
- 200gr de ervilha fresca cozida
- 30 aspargos verdes cozidos com sal
- 3 cebolas picadas
- 5 dentes de alho picados
- açafrão
- 1 pimentão vermelho grelhado
- 1 pimentão amarelo grelhado
- 1 lata de molho de tomate
- 2 kg de arroz parboilizado
- sal
- azeite
- Camarão pistola (1 por pessoa) escaldado com sal
- Mexilhão na concha (para a decoração) escaldado com sal
- salsinha picada

Modo de fazer

Em uma panela escale separadamente, com 50% de sal (pois o tempero chega com o cozimento da paella), a lula, o camarão, o polvo e o mexilhão. Reserve



Em um tacho para paella refogue com azeite a cebola, o alho, o milho, o lombo de porco e o peito de frango com um pouco de sal e 2 colheres (chá) de açafrão.



Acrescente o molho de tomate e 1 litro de água. Deixe ferver por 5 minutos.

Coloque a lula, o mexilhão, o polvo e o camarão. Acerte o sal e o açafrão, esse molho deve ficar bem amarelinho.



Distribua o arroz lavado e escorrido por toda a paella.

Tampe e deixe cozinhar. Decore com os aspargos, as ervilhas, o pimentão grelhado, o mexilhão na concha e o camarão pistola.

Salpique bastante salsinha picada e regue com azeite.

