

PAELLA DE FRUTOS DO MAR (6 PESSOAS)



INGREDIENTES:

500g de arroz parboilizado
2 envelopes de açafrão especial para paella
3 dentes de alho picados
1 kg de camarões limpos
500g de lulas (escaldadas)
300g de mariscos com casca
1 polvo médio picado (já cozido)
200g de vongolis (cozidos e limpos)
2 folhas de louro
300g de tomates sem pele e sementes picados
1 cebola picada
3 pimentões coloridos cortados em tiras largas
2 ½ litros de caldo de frutos do mar
Salsinha picada
Sal
Pimenta do reino
Azeite extra virgem

MODO DE PREPARO:

Tempere com sal e pimenta do reino todos os frutos do mar. Reserve-os.

Numa paella, e em fogo médio, refogue primeiramente em azeite de oliva o alho até que fique levemente dourado. Junte a cebola e repita a operação. Incorpore os tomates e faça um bom refogado. Tempere com a folha de louro. Aumente um pouco a chama do fogo e junte ao refogado os camarões e as lulas, cozinhando-os rapidamente até que os camarões estejam vermelhos. Retire-os e reserve.

Neste momento, na paella, coloque o polvo e o restante dos frutos do mar. Refogue novamente e retire-os do fogo. Refogue então os pimentões retirando-os quando macios. Junte o arroz e refogue neste fundo que se formou na paella. Se precisar, coloque um pouco mais de azeite de oliva. Junte o caldo de frutos do mar e o açafrão. Deixe cozinhar até que o arroz esteja quase pronto. Disponha os frutos do mar e os pimentões sobre o arroz e abafe a paella com papel alumínio.

Sirva após 10 minutos, regando com bastante azeite de oliva.