

Paella

Carne —   50 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/paella



Ingredientes

8 coxas de frango
1 c. sopa de sal
2 c. sopa de pimentão doce
2 c. sopa de azeite
300 g de porco (rojões)
2 cebolas picadas
4 dentes de alho picados
500 g de tomate pelado
3 c. sopa de açafrão moído
350 g de arroz para paella (Carolino)
8 dl de caldo de galinha
100 g de ervilhas frescas ou congeladas
8 camarões grandes com casca

Confeção

1. Num recipiente coloque o sal, a pimenta e o pimentão. Unte bem as carnes com a mistura anterior. Aqueça o óleo numa frigideira larga. Adicione o frango e o porco e salteie durante 10 minutos. Retire as carnes e reserve.
2. Junte ao preparado da frigideira as cebolas, o alho e o açafrão. Adicione o tomate e cozinhe durante 5 minutos ou até engrossar.
3. Devolva as carnes à frigideira. Junte o arroz e uma boa parte do caldo de galinha quente. Reserve o restante caldo. Cozinhe até levantar fervura. Reduza para lume brando durante 15 minutos sem tampa.
4. Retifique os temperos. Adicione as ervilhas, os camarões e o restante caldo. Cozinhe até o arroz estar cozido. Sirva na frigideira.