

PAELLA ESPAGNOLE

aux fruits de mer

**Voici une délicieuse recette de Paella aux fruits de mer
qui fera plaisir à vos convives.**

**Présentez ce plat familial directement sur votre table et
vos invités se feront un plaisir de se servir.**

PAELLA ESPAGNOLE

aux fruits de mer

Les ingrédients pour 8 personnes:

500 g Riz longs grains

500 g de dos de Poulets coupés en morceaux

300 g de Calamars coupés en anneaux

300 g de Moules décortiquées décongelées

500 g de Gambas précuites décongelées

250 g de Petits pois

1 Chorizo doux ou fort comme vous l'aimez

2 Poivrons rouges

2 sachets d'épices à Paella

1,5 litre de bouillon de volaille

Huile d'olives

Sel

Poivre

N'ayez crainte, pour 8 personnes, le budget est très réduit.

PAELLA ESPAGNOLE

aux fruits de mer

Commencez par rincez vos poivrons, vos Gambas, vos Calamars.

Videz vos poivrons et découpez-les en lamelles, découpez vos Calamars en rondelles.

Découpez vos dos de Poulets en morceaux.

Egouttez vos petits pois.

Egouttez vos moules décortiquées,

Faites chauffer 1,5 litre de bouillon de volaille.

Découpez votre Chorizo en rondelles.



PAELLA ESPAGNOLE

aux fruits de mer

Dans une grande Poêle mettez un fond d'huile d'olives et faites rissoler les morceaux de poulets sur toutes les faces, réservez.

Ensuite faites sauter les Calamars et les Gambas. Réservez.

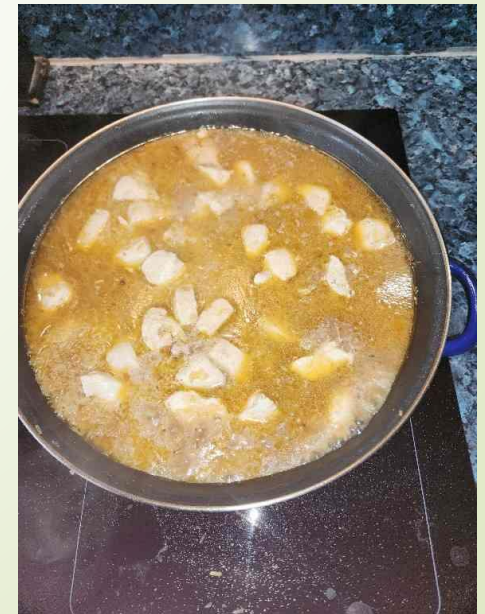
Faites fondre les poivrons avec le Chorizo. Réservez.

Vous avez fait le plus dur, on passe à la suite...

PAELLA ESPAGNOLE

aux fruits de mer

Dans votre poêle, ajouter un peu d'huile d'olives et ajoutez le riz en mélangeant environ 2 minutes. Le riz devient translucide. Ajoutez le poulet et mouillez le tout avec la moitié du bouillon de volailles tout en remuant de temps en temps. Salez et poivrez et laissez mijoter environ 10 minutes en remuant de temps en temps.



PAELLA ESPAGNOLE

aux fruits de mer

Ensuite, ajoutez les Calamars et les Gambas. Versez également vos épices pour Paella. Mélangez et mouillez à petites doses votre mélange avec le bouillon de volaille si il s'assèche. Cuire environ 5 minutes.



PAELLA ESPAGNOLE

aux fruits de mer

**Versez ensuite votre Chorizo avec les poivrons. Mélangez.
Laissez cuire 5 minutes.**

**Ajoutez vos petits pois, mélangez et rectifiez votre
assaisonnement. Mouillez votre Paella si nécessaire et laissez
cuire 5 minutes à feu doux.**



PAELLA ESPAGNOLE

aux fruits de mer

Tadaaa... attention c'est chaud.

Mettez votre plat au milieu de la table avec une grosse cuillère et laissez vos invités se servir et se régaler...

**Pour info: C'était ma première Paella Maison et j'en suis fier !
Je me suis resservi...**

Bon appétit



Retrouvez d'autres recettes toutes aussi sympathiques sur
le site internet:

BOITEALAPIN.FR



Très bonne journée à vous et à bientôt...