Hagen Grote

RECETTE Cuisine fine, facile et rapide

Paella de fruits de mer « Paella de mariscos »

Ingrédients *pour 4 personnes*

4 cuisses de poulet

1 poivron rouge
3 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra
1 gros oignon
3 gousses d'ail
2 poivrons verts pointus
3 tomates mûres
800 g de fruits de mer mélangés, surgelés
300 g de riz rond pour paella (arroz bomba) 1 g de filaments de safran
1 bouquet de persil plat
800 ml de bouillon de poisson ou de légumes
Sel, poivre
150 gr petits pois congelés
Thym citron

De plus
2 citrons
Persil

Préparation

1 Couper le poivron rouge en deux et retirer la tige. Retirer les graines ainsi que les cloisons et couper en cubes. Les faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive. Hacher finement l'oignon et les gousses d'ail, les ajouter aux dés de poivron et les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Couper les poivrons verts en deux. Retirer les tiges et les pépins et les ajouter, coupés transversalement en lanières de 3 cm de large. Retirer les pédoncules des tomates et les ajouter à la poêle, râpées grossièrement ou hachées très finement, et faire réduire jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.
2 Ajouter les 150 gr des petits pois congelés. Répartir les fruits de mer congelés (ne jamais les décongeler) dans la poêle avec le riz, les filaments de safran et le persil finement haché. Ajouter le bouillon chaud et assaisonner avec un peu de sel (le bouillon contient déjà du sel) et du poivre. Ne plus remuer la paella et la faire cuire vivement pendant 8 minutes. Cuire à feu réduit pendant 10 minutes supplémentaires. Retirer la paella du feu et la laisser reposer 5 minutes à couvert.

Finition et dressage
Verser le jus d'un citron sur la paella. Garnir avec les quartiers du deuxième citron et des feuilles de persil. Servir dans la poêle à paella.

https://www.hagengrote.fr

Miel Abeilles
Honneur Fidelité Bravour
https://miel-abeilles.com
4C Chemin des Prés 25220 Chalezeule
+33661848908