



Paëlla aux fruits de mer

Temps de préparation: 40 minutes

Niveau: moyen

Ingrédients pour 4 personnes:

500g de cocktail de fruits de mer Escal
400g de rig long
1 oignon
1 gousse d'ail
1/2 poivron vert
1/2 poivron rouge
1 grosse tomate
2 bouillons de poisson en cube
1,5 litre d'eau
2 cuillères à soupe de curcuma
Quelques pistils de safran
Quelques crevettes et coquillages pour la déco
Huile d'olive



Préparation :

- Éplucher l'oignon et la gousse d'ail et les couper en petits dés. Faire revenir les dés d'oignons et d'ail dans une poêle à paëlla avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Couper les poivrons en petits dés et les ajouter.
- Râper une tomate et l'ajouter à la poêle. Ajouter les fruits de mer, le safran et le curcuma et mélanger. Ajouter le riz et mélanger pour répartir uniformément.
- Faire dissoudre les cubes de bouillon dans 1,5 litre d'eau et couvrir la préparation. Laisser cuire jusqu'à ce que le riz ai absorbé presque tout le bouillon.
- Pour la décoration, disposer des crevettes ou des coquillages. Laisser cuire encore 5-10 minutes avant de déguster.