

Paella de marisco



Ingredientes: 300 grama de lulas
400 grama de mexilhões
400 grama de miolo de camarão
200 grama de camaroes (cozidos com casca)
300 grama de arroz
6 decilitro de água
1 unidade de cebola
3 unidade de dentes de alho
1 unidade de folha de louro
0 totaste de sal & pimenta

Instruções de preparação:

Pique os alhos e as cebolas e refogue-os no azeite juntamente com a folha de louro. Ao preparado anterior adicione o arroz e deixe fritar sem ganhar cor. Regue com a água quente. Tempere com sal, pimenta e açafrão. Acrescente as lulas em rodela, as ervilhas e o miolo de camarão. Coloque tudo numa paelheira e deixe coze por 12 minutos. Quando faltarem 5 minutos para o fim junte os mexilhões e finalize a cozedura. Decore com os camarões cozidos.

Sugestões Adicionais: