

## Paella Valenciana II



Ingredientes: 1 quilogramas de frango inteiro em pedaços médios  
300 grama de pescada branca  
250 grama de lula  
250 grama de camarão  
250 grama de marisco limpo  
100 grama de lombo de porco  
150 grama de linguiça  
300 grama de arroz  
1 unidade de cebola (picada)  
2 unidade de dente alho picado  
2 unidade de pimentos vermelhos  
2 unidade de tomates picados  
1 colher de sopa de manteiga  
0,5 chávena de azeite  
0 unidade de açafrão

### Instruções de preparação:

Salgue todas as carnes separadamente e reserve. Coloque numa panela a manteiga e o azeite, frite primeiro o frango até dourar, retire, vá fritando na mesma gordura e reservando num recipiente a parte, pedaços de peixe, lula, lombo, camarões sete barbas. Refogue nesta gordura a cebola, o alho, os tomates e os pimentões cortados em triângulo. Coloque todas as carnes fritas reservadas de volta ao fogo, com uma xícara (chá) de água quente. Deixe no fogo por cerca de 15 minutos. Acrescente o açafrão, o arroz, os mariscos, a linguiça e 3 xícaras (chá) de água quente mexendo apenas uma vez, junte os 6 camarões que irão ser usados para enfeitar o prato, deixe no fogo baixo por cerca de 20 minutos. Cerca de 5 minutos antes de estar pronto, retire os camarões grandes, coloque as ervilhas e mexa. Reserve um pouco de água quente e acrescente se achar necessário. Depois de pronto deixe a panela tampada por 5 minutos antes de servir. Enfeite com os camarões grandes.

Sugestões Adicionais: