

PAELLA VALENCIANA

INGREDIENTES

2 litros de azeite de oliva extra virgem Vale Fértil

1 kg de camarão médio

1 kg de camarão grande

1 kg de mariscos

1 kg de lula cortada em anéis

1 kg de carne de frango sem pele em cubos

1 kg de carne de porco em cubos caldo de peixe

2 pimentões verdes picados em cubos

1 vermelho picado em cubos

1 amarelo picado em cubos

2 kg de arroz

1 cabeça de alho com casca

suco de tomate

1 lata de ervilhas

4 colher (sopao de açafraão

Sal

Caldo de peixe

1 cabeça de peixe

Ossos de coxa e sobrecoxa de frango

folhas de louro

sal

1 talo de alho poró

1 cebola cortada

1 cabeça de alho esmagada

cominho em pó

5 litros de água

Suco de tomate

10 tomates italianos sem pele

MODO DE PREPARO

Caldo de peixe

Deixe fervendo por aproximadamente 1 hora

Desligue e coe

Suco de tomate

O processo consiste em refogar cada um dos ingredientes e então os reservar, para que todos deixem seus sabores no azeite e nenhum dos itens passe do ponto

Depois todos voltarão à panela, junto com o arroz, para que cozinhem

Coloque o azeite de oliva em um paellero

Acrescente os camarões médios

Após poucos minutos, adicione os camarões grandes

Polvilhe sal e misture bem

Retire os camarões médios e os reserve

Adicione o frango, misture bem e retire os camarões grandes

Acrescente os pimentões verdes picados em cubos, então salpique mais sal

Mexa bem e retire o frango

Coloque a carne de porco, mexa bem e então retire os pimentões verdes

Acrescente os alhos com casca

Retire o porco, reserve, e acrescente os pimentões amarelo e vermelho

Retire os pimentões vermelho e amarelo e reserve

Acrescente a lula

Adicione o arroz, o açafrão, o suco de tomate e a quantidade suficiente de caldo de peixe

Deixe cozinhando em fogo baixo

Após aproximadamente 40 minutos, ou quando o arroz estiver quase cozido, acrescente os mariscos e as ervilhas

Finalize regando com mais azeite de oliva

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/36-paella-valenciana.html>