

Paella "campagnarde"



Para 6 a 8 pessoas

Preparação: 20 min

Cozimento: 20 a 30 min

- 1 kg de arroz parboilizado
- 1 chouriço picante
- 4 coxas de frango inteiras
- 500 g de carne de porco (filé ou semelhante)
- 1 pimentão vermelho ou verde
- 250 g de coquetel de frutos do mar
- 1 lula ou calamari
- 150 g de camarão rosa
- 1 litro de mexilhões (pequenos)
- 1 a 2 de gambas (lagostins) por pessoa
- Azeite, sal, açafrão
- 1 prato de paella, diâmetro 50 cm

Primeiro, refogue o frango e a carne de porco numa frigideira com um pouco de azeite. Tempere com um pouco de sal e pimenta-do-reino. Depois que a carne estiver bem dourada, retire a carne e guarde o caldo separadamente. Coloque o arroz (seco) na frigideira HEXAGON, untada anteriormente com óleo, e distribua de forma homogênea. Despeje o azeite numa espiral do meio para fora. Salpique de açafraão e coloque o chouriço cortado em rodela e o pimentão cortado em pequenos cubos por cima. Em seguida, distribua a carne por cima, pressionando-a levemente. Coloque o calamari, o coquetel de frutos do mar e os camarões e também pressione-os levemente. Por fim, coloque os mexilhões, limpadados anteriormente, e os gambas. Coloque cerca de 1 litro de água fria e, em seguida, cozinhe a paella. No fim do cozimento (aprox. 20 minutos), experimente se o arroz está cozido a seu gosto. Tampe a frigideira com papel alumínio por 5 a 10 minutos. Com isso, a paella está pronta.

Há diversas técnicas para cozinhar:

1. Em um fogão a gás, apesar de ser difícil devido ao tamanho do prato. Também é possível cozinhar no gás em diversos pratos menores.
2. Em um fogareiro (com botijão)
3. Em uma fogueira (ao ar livre ou em uma lareira). Essa é a melhor solução.

[Voltar](#)