



Paelha Rápida de Mexilhões e Camarão



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 200 g de Mexilhão Inteiro Cozido ao Vapor Refr. Pescanova
- 50 g de Camarão de Moçambique Pescanova
- Azeite q.b.
- 50 g de linguiça
- 1 dente de alho
- 175 g de cebola
- 300 g de tomate maduro
- 250 g de pimento vermelho
- 1 colher de sopa de açafrão em pó
- 250 g de arroz agulha
- 300 ml de caldo de galinha
- 150 g de ervilhas congeladas Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.

Preparação

- . Retirar os Mexilhões do frio e descongelar os Camarões.
- . Cobrir o fundo da paelheira com azeite e saltear a linguíça (sem pele) cortada em rodelas. Depois, retirar a linguíça e reservar. Entretanto, juntar à paelheira mais um fio generoso de azeite e amolecer o dente de alho e a cebola picados finamente.
- . Acrescentar o tomate picado finamente (sem pele) e o pimento cortado em tiras finas (sem veios nem sementes) e cozinhar por 5 min., mexer. Depois adicionar o açafão, misturar e cozinhe por 1 min.
- . Acrescentar o arroz e mexer bem. Adicionar o caldo de galinha quente, as ervilhas previamente escaldadas por 2 a 3 min. em água a ferver, temperar com sal e pimenta preta moída na hora e mexer.
- . Entretanto, dispor em cima do arroz a linguíça e os camarões e deixar cozinhar em lume brando por 15 min. aprox., até que o arroz absorver o líquido todo e ficar cozinhado.
- . Por fim, desligar o lume, dispor os Mexilhões sobre o arroz, tapar a paelheira com papel de alumínio e aguardar por 5 min. para envolver os sabores.
- . Servir quente.

Produtos Associados



**Mexilhão Inteiro
Cozido ao Vapor
Refrigerado**

800 g



**Camarão de
Moçambique CB
Selvagem**

2 kg



**Camarão
Moçambique
22/34**

400 g



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**

800 g