



Paella à Moda cá de Casa

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 2 emb. de Seafood Mix 350 g Pescanova
- 1 c. sobremesa de alho picado
- 1 Cebola grande
- Azeite, sal e pimenta q.b.
- 1 Chouriço
- 1/2 Pimento vermelho
- 1/2 Pacote de polpa de tomate
- 1 c. sobremesa de cominhos
- 1/2 Lata pequena de milho
- 6 Fios de açafraão mergulhado em 6 c. sopa de água
- 1 Cháv. de arroz arbóreo (para risotto)
- 3 Cháv. caldo de legumes
- 1 Molho pequeno de coentros
- 1 Lima

Preparação

1. Comece por cortar o chouriço às fatias, sem pele e leve-o ao lume numa frigideira anti-aderente. Quando vir que a gordura está a libertar-se do chouriço retire e reserve-o.
2. Depois, salteie o conteúdo dos 2 pacotes de Seafood Mix na gordura do chouriço, durante cerca de 6-7 min. Retire e reserve juntamente com o chouriço.
3. À parte, coloque outra frigideira ao lume com um pouco de azeite e refogue a cebola e o pimento vermelho cortados em cubinhos pequenos. Quando a cebola estiver a ficar douradinha, junte então o dente de alho esmagado e tempere com sal, pimenta e os cominhos. Acrescente a polpa de tomate e o milho. Mexa e envolva bem o preparado.
4. Seguidamente, junte o arroz ao refogado e a água com o açafrão. Mexa bem e incorpore 2 cháv. de caldo de legumes. Reserve o restante e vá adicionado, para que o arroz não seque. Tape o tacho e deixe cozinhar durante cerca de 15 min., verificando se é necessário juntar caldo. No entanto, convém que o arroz fique um pouco tostado por baixo, por isso não o mexa muitas vezes.
5. Quando o arroz estiver praticamente no ponto, junte os mariscos e o chouriço. Envolva bem e deixe cozinhar tapado durante mais 3-4 min.
6. Sirva polvilhado com coentros, um pouco de sumo de lima para acentuar os sabores do prato e acompanhe com uma salada verde.

Produtos Associados



**Preparado para
Mariscada Sem
Glúten**

1 kg



**Preparado para
Mariscada Sem
Glúten**

500 g



**Preparado para
Arroz de
Marisco Sem
Glúten**

500 g