

Paëlla à ma façon



Ingrédients:

- 1 saucisse catalane coupée en tronçon de 4 cm
- des morceaux de viande de porc et/ou poulet
- 2 gros poivrons rouges coupés en lanières
- 3 ou 4 oignons émincés
- 2 ou 3 gousses d'ail (presse ail)
- 2 sachets de safran en poudre
- 1 sachet de safran en filaments
- 1 sachet d'épices Paella
- 7 cuillères mesure de 60 g de riz « La Fallera » (env.420 g)
- 1 sachet de poissons « spécial paëlla » (surgelé) (moule, coque, gambas, calamars, seiche)
- ½ sachet de calamars en morceaux surgelé
- 2 petites boîtes de petits pois
- 2 tomates fraîches coupées en 8
- 125 g de chorizo en cubes
- 12 cuillères mesure de 60 g d'eau (env. 720 g)
- du poivre 5 baies
- du sel modéré

Préparation

Faire revenir la viande et la saucisse avec un voile d'huile d'olive (spray) dans le plat à paëlla (perso j'ai celui ci-dessous). Réserver dans un plat. Faire suer les poivrons et les oignons. Pousser dans le fond du plat à paëlla. Dans la partie vide, ajouter le riz et un peu d'huile d'olive, faire dorer, le riz doit devenir légèrement translucide. Mélanger ensuite avec les oignons et poivrons. Ajouter les petits pois égouttés. Ajouter les épices et mélanger. Ajouter les sachets de poissons, mélanger. Ajouter les cubes de chorizo. Ajouter de l'eau en complément du jus obtenu par les légumes et le poisson. Remettre la viande et mélanger délicatement. Répartir les morceaux de tomates. Saler (modérément) et poivrer. Couvrir et cuire à petit feu. J'arrose 2 ou 3 le plat avec le jus de cuisson qui disparaît petit à petit (avec une petite louche). Stopper le feu et laisser au repos environ 10 minutes à couvert. Si vous avez trop de jus de cuisson quand le riz est cuit, ôter le couvercle et le laisser s'évaporer. Pour la cuisson, je fais à l'œil donc difficile de donner un temps précis.

Autour de ma table© by Cachou66

<http://www.autourdematable.com/>