

Paëlla Facile

Ingrédients :

- 100gr de crevettes décortiquées surgelées
- 100gr de moules surgelées
- 100gr de calamars surgelés
- 50gr de petits pois surgelés

- 4 cuisses de poulet
- 10 tranches de chorizo
- 2 échalotes
- 2 tomates
- 1 poivron rouge
- 1 verre de riz rond
- Safran

- Faire rissoler les cuisses de poulet à part dans une cocotte
- Faire suer les échalotes dans le plat à paëlla
- Les mettre de côté
- Faire cuire doucement les tomates coupées en petits morceaux
- Faire cuire le poivron rouge découpé en lamelles
- Ajouter les tranches de chorizo
- Ajouter les crevettes
- Ajouter les moules
- Ajouter les calamars
- Ajouter les petits pois
- Ajouter les échalotes
- Laisser mijoter doucement 10 mn
- Ajouter ensuite les cuisses de poulet
- Déglacer la cocotte où l'on a cuit le poulet
- Verser le jus obtenu dans le plat à paëlla et allonger d'eau
- Ajouter le safran
- Verser le verre de riz
- Faire mijoter jusqu'à absorption du jus

Voilà c'est prêt

Bonne dégustation