

## Arroz de marisco



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
3490	Riz blanc long grain 2,5 kg	2 Kilo
237714	Moules entières BIO d'Irlande cuites dans leur jus 80/100 Bon&Engagé	1 Sachet
12676	Crevettes tropicales décortiquées cuites 300/500	300 Gramme
4578	Crevettes sauvages entières crues 10/20	PM
	Poivron rouge	100 Gramme
	Oignons	300 Gramme
	Feuille de laurier	4 Pièce
	Safran	PM
	Bouillon de volaille	PM
	Huile d'olive	PM

### Etapas de préparation

- 1 Préparer le riz à l'huile d'olive avec les oignons et les poivrons. Ajouter le safran (ou riso d'or) mouliné avec un peu de bouillon de volaille. Remettre en température 20 minutes
- 2 Ajouter les crevettes décortiquées au dernier moment dans le riz bien chaud
- 3 Procéder à la régénération de la poche de moules au four vapeur pendant 20 min. Egoutter et assembler, puis ajouter les feuilles de laurier
- 4 En finition, ajouter des crevettes entières pour décoration