

Paella



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.4	Riz long	~
2 litres	Eau	~
0.06	Fonds de volaille concentré liquide en bouteille 1 L KNORR PROFESSIONAL	0178018
0.5	Tomate	~
0.15	Oignon	~
0.15	Huile d'olive	~
0.15	Poivron rouge	~
0.15	Poivron vert	~
1	Manchon de poulet	~
0.15	Chorizo	~
PM	Assaisonnement (sel, poivre,...)	~
0.25	Petit pois frais	~
1	Moules de Bouchot	~
0.2	Calamar frais	~
0.5	Crevettes cuites (50/60)	~
0.003	Safran	~

Étapes de préparation

1

Étape 1

- Faire le fond blanc pour la cuisson du riz avec de l'eau et du Concentré Liquide

1

Volaille KNORR® Professional.

- Plonger les tomates dans une casserole d'eau bouillante, les monder, les peler, les couper en deux et les épépiner, puis les concasser en petits cubes.

2

Étape 2

- Dans un plat à paëlla, faire suer les oignons à l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

- Couper en fines lamelles les poivrons et les ajouter dans la préparation.

- Couper le chorizo coupé en rondelles.

- Faire suer quelques minutes de plus.

- Ajouter la tomate concassée.

- Pendant ce temps, à part, faire rissoler dans une poêle les cuisses de poulet.

- Les faire dorer sur toutes les faces.

- Ajoutez le riz dans les légumes sués.

3

Étape 3

- Mélanger afin de nacrer le riz dans la matière grasse se trouvant au fond du plat à paëlla.

- Disposer dessus les cuisses de poulet. Mouiller au fond blanc de volaille chaud. Ajouter les petits pois, les moules, les crevettes et les calamars.

- Assaisonner de poivre, safran.

- Laisser cuire à feu doux en remuant de temps en temps afin que la paëlla n'accroche pas au fond du récipient. Si besoin rajouter un peu de fond de volaille en cours de cuisson.

- Cuire doucement, couvert d'une feuille de papier sulfurisée ou d'un couvercle.