

La Paella

Ingrédients pour 4 personnes

250 g de riz long
1 dl d'huile d'olive
1 douzaine de moules
1 douzaine de palourdes ou praires
200g de queues de langoustines décortiquées ou des grosses crevettes
250 g de calamar
1 petit poulet ou 4 cuisses
150 g de chorizo
5 tomates
4 poivrons
2 gousses d'ail et 1 oignon
1 petite boîte de petits pois
Sel, poivre, 1 c à café de paprika et de safran
1 botte de persil

Préparation

- 1) Faire ouvrir les moules et conserver le jus
- 2) Faire cuire le poulet à part
- 3) Faire frire le calamar dans l'huile
- 4) Faire revenir le chorizo, les langoustines (ou crevettes), l'ail, l'oignon, les poivrons et les tomates
- 5) Ajoutez le persil, le calamar, les moules, sel, paprika, poivre, safran et le jus des moules
- 6) Faire mijoter 15mn
- 7) Ajouter à la fin le poulet, les petits pois et le riz cuit à part