

Paella con Mariscos



Ingrédients pour 4 personnes:

400 g de Riz de Valancia.	4 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge <i>Oliflix</i> .
2 gousses d'Ail.	2 à 3 Tomates de pleine terre.
1 Poivron rouge.	500 g de Calamar.
8 Crevettes crues.	8 Moules.
16 Palourdes.	1,5 l de fumet de Poissons.
6 brins de Safran.	1 feuille de Laurier.
1 brin de Persil	½ cuillerée de paprika doux.
1 pincée de Curcuma (pour intensifier la couleur). Sel.	

Préparation:

Préparation des ingrédients :

- Faire tremper les palourdes dans de l'eau salée pendant au moins 2 heures pour les nettoyer.
- Laver les moules, enlever la barbe et gratter les coquilles.
- Rincer-les bien.
- Nettoyer le calamar: Tirer la tête pour la séparer du corps.
- Couper les tentacules au ras des yeux.
- Enlever les nageoires.
- Enlever la peau du corps, des tentacules.
- Retourner le corps et bien les laver.
- Couper le corps en anneaux.
- Nettoyer les crevettes: chercher l'intestin entre la tête et la queue et le tirer.
- Mixer les tomates et les passer dans une passoire en inox pour enlever les restes de peau et les graines.
- Éplucher les gousses d'ail et les ciseler le plus finement possible ou les écraser au mortier.
- Laver le poivron et retirer le pédoncule.
- Couper-le dans la longueur, puis horizontalement.
- Enlever les graines et finalement le tailler en lamelles.
- Mesurer le volume de riz et de fumet (normalement de 2 à 2,5 fois le volume de riz) consulter la quantité exacte indiquée sur le paquet.

Préparation de la paëlla aux fruits de mer :

- Faire chauffer à feu moyen l'huile d'olive dans la poêle à paëlla.
- Saler légèrement le fond de la paëlla. Ça, c'est une astuce pour qu'elle ne brûle pas.
- Faire dorer les crevettes de 1 à 2 minutes de chaque côté. Et réserver.
- Dans la même huile, faire rissoler les calamars et réserver.
- Ajouter le poivron rouge. Éventuellement, ajouter 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive.
- Faire revenir jusqu'à ce qu'il soit tendre.
- Remuer de temps en temps pour qu'il ne brûle pas.
- Incorporer l'ail.
- Remuer et faire revenir de 2 à 3 minutes de plus.

- Verser le coulis de tomate, remuer et laisser réduire pendant 5 minutes.
- Mouiller avec le fumet de poissons et remuer.
- Goûter et rectifier le sel si nécessaire.
- Ajouter les brins de safran, le laurier, le persil et la pincée de curcuma.
- Saupoudrer également de paprika.
- Introduire les moules et les palourdes, ainsi que le calamar.
- Incorporer le riz et laisser cuire selon le temps indiqué sur le paquet.
- Attention ! À partir de ce moment, il ne faut pas remuer le riz, juste secouer la poêle de temps en temps.
- Veiller aussi à ce que la chaleur se répartisse uniformément.
- Placer les crevettes par dessus.
- Couvrir avec un linge de cuisine propre et laisser reposer de 5 à 10 minutes pour absorber l'humidité.

Conseils:

- D'autres **fruits de mer** peuvent s'ajouter à la paella, par exemple des langoustines, des gambas, des coques, de la seiche...
- La **paella aux fruits de mer** doit se consommer **aussitôt**. Si on la réchauffe, elle n'est pas si savoureuse.