

Paella à Moda do Chef Chico

Enviado por Redação
30-Out-2008
Atualizado em 30-Out-2008

O chef Chico, que comanda a cozinha do restaurante Cristofani & Paella do Chico, é especialista em frutos do mar. Aqui ele oferece uma receita de paella, prato típico espanhol, preparado com camarão, vôngole, polvo e lula, ganhando um toque brasileiro por conta da criatividade do chef. O restaurante Cristofani & Paella do Chico fica em Campinas, na Rua Nuporanga, 521, esquina com a Norte-Sul.

Sigam o passo-a-passo da receita e bom apetite.

Paella à Moda do Chef Chico

(Para 2 pessoas)

Ingredientes:

150 gramas de camarão inteiro

50 gramas de camarão sete barbas (limpo)

50 gramas de lula cortada em anéis

50 gramas de cabeça de lula

50 gramas de polvo

50 gramas de marisco (limpo)

2 mariscos meia casca

50 gramas de peixe (preferência cação arlequim)

50 gramas de vôngole

50 gramas de cenoura cortada em cubos

30 gramas de ervilha fresca

50 gramas de pimentão verde picado

50 gramas de cebola picada

20 gramas de alho picado

50 gramas de arroz parboilizado

100 gramas de pimentão colorido em tiras finas

100 ml de caldo de peixe

50 ml de azeite extra virgem

sal, pimenta do reino, salsa o quanto baste

Modo de preparar:

1-Fritar os camarões inteiros em azeite e alho e reservar.

2-Na mesma panela fritar o pimentão verde, cebola e polvo.

3-Acrescentar a lula e a cabeça de lula e refogar por 5 minutos.

5-Em seguida, acrescentar os mariscos, o vôngole, os camarões (sete barbas) e o peixe.

6-Acrescentar o caldo de peixe, cenoura, ervilha, arroz, sal e pimenta. Misture os ingredientes.

7-Colocar os camarões fritos, o marisco meia casca, os pimentões em tiras e a salsa.

8- Deixar cozinhar em fogo médio até que o arroz esteja "al dente" e a receita continue úmida. Desligue o fogo e sirva na própria panela.