

RECEITA DA PAELLA

Tempero prévio da Paella:**Sofrito:**

- 2 pimentão vermelho
- 1 pimentão amarelo
- 2 cebolas
- 3 tomates (pode substituir por um extrato de tomate pequeno)
- 1 cabeça de alho
- Salsinha
- Azeite a gosto

A desejar:

- Sal
- Pimenta do reino
- 1 cenoura picada a brunoise
- 3 pimentas dedo de moça (sem semente)

Frutos do mar (medida por pessoa):

- 2 camarões por pessoa (vai depender o tamanho)
- 1 tentáculo de polvo p/ pessoa. (uso polvo de 1,5kg a 2kg em media).
- 2 ou 3 mexilhões p/ pessoa
- 2 lagostins pequenos com cabeças, mas sem a casca da calda (vai nos últimos literais minutos)
- 1 lula pequena.

Arroz Bomba p/ pessoa:

Média de 100G

Preparo:**Sofrito:**

Refogar cebola e alho.

Em seguida os pimentões bem picados (se quiser pode passar no processador), refogar até reduzir.

Entrar com a cenouras (caso queira)

Entrar com a pimenta (caso queira)

Entra com os tomates.

Finalizar com a salsinha (eu gosto de usar os talos da salsinha no cozimento).

Caldo de camarão com açafraão:

Ingredientes:

1 cenoura,

1 Folha de louro,

1 talo de salsa,

1 talo de alho poró

Opcional 1 pedaço de erva doce (a gosto e se quiser)

Para o caldo de camarão, usaremos as cabeças, e algumas cascas do camarão. Frite bem no azeite antes de entrar com o mirepoix (cenoura, louro, salsa, alho poró e gosto de usar um pouco de erva doce).

Acrescentar água até cobrir e deixo cozinhar por 30/40 min em fogo médio/baixo, deixando pra por o açafraão depois de coar. (Opcionalmente pode usar a panela de pressão e deixar por 10 minutos após pegar pressão).

Enquanto o caldo do camarão cozinha, preparar o polvo na panela de pressão no estilo português (azeite, louro e alho após pressão por 8 a 10min). Em paralelo, cortar as lulas em anéis finos. Limpar os mexilhões frescos.

OBS: Quando tenho gente ajudando ou tempo extra, pego algumas cascas do camarão junto com o caldo e bato no liquidificador e coo. (é uma opção minha pra deixar o sabor mais presente)

Após tudo cozido:

Azeite na paellera de ferro, alho, cebola.

Em seguida entro com o sofrito e espalho.

Em seguida entro com o arroz e misturar com os temperos, não mexo mais e apenas rego com caldo (este arroz deve cozinhar em 20min aproximadamente sendo regado pelo caldo de camarão com açafraão), não deve se tornar papento.

Entro com o polvo nos 15min de cozimento do arroz (em tentáculos ou pedaços cortados)

Por os camarões, mexilhões, lulas e lagostins nos 5/7 min, finais. (a depender da quantidade a temperatura da panela deve cair, recomendo cobrir com um papel alumínio).

Fogo médio e deixa chegar no ponto.

CREME AZEDO:

500ml de Creme de leite.

250g de cream cheese

Suco de 2 limões taiti

Sal a gosto

Modo de preparo:

Adicionar o suco dos limões ao creme de leite e deixar talhar 30 minutos antes do preparo e deixar na geladeira por esse tempo.

Após 30 minutos, o creme de leite deve ter talhado.

Adicionar o cream cheese o sal e bater com o fuê (batedor) ou na batedeira, até chegar no ponto de pico (quando esta firme o suficiente para puxar o batedor e fazer um pico na ponta).