



RECETTE
AVEC



PAELLA AUX CREVETTES ET
CHORIZO





PAELLA AUX CREVETTES ET CHORIZO

INGRÉDIENTS

- 1 1/2 tasse de riz blanc SunRice
- 2 1/2 tasse de bouillon de poulet
- 1/2 cuillère à café de fils safran
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 Oignon brun, finement haché
- 3 Gousses d'ail, écrasées
- 3 saucisses de chorizo
- 1 1/2 c. à café paprika fumé
- 1/2 tasse de vin blanc sec
- 400 g de tomates en dés
- 12 Crevettes moyennes
- 1/2 tasse de petits pois
- 100 g de poivrons rouges grillés, en lanières, hachés
- 1/4 de tasse de persil haché
- 1 Citron, quartiers à servir

Préparation : 60min

6 parts

Cuisson : 10 min

1. Dans une casserole moyenne, porter à ébullition le bouillon et le safran à feu moyen-élevé.
2. Pendant ce temps, faites chauffer la moitié de l'huile dans une paella de 24 cm (base) ou une poêle profonde à feu moyen-élevé. Ajoutez l'oignon et l'ail, faites cuire pendant 3-4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter le chorizo et faire cuire en remuant pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit léger et doré. Incorporer 1 cuillère à café de paprika et faire cuire en remuant pendant 30 secondes.
3. Ajoutez le vin et portez à ébullition. Réduire le feu à moyen. Laisser mijoter en remuant de temps en temps jusqu'à ce que presque tout le liquide se soit évaporé. Ajoutez le riz, les tomates et 2 tasses du mélange de bouillon. Remuez, puis étalez le riz uniformément sur le fond de la casserole et portez à ébullition. Réduire le feu à moyen-doux, laisser mijoter à découvert sans remuer pendant 10-15 minutes jusqu'à ce que presque tout le liquide soit absorbé.
4. Pendant ce temps, ajoutez le reste du paprika aux crevettes et assaisonnez. Faites chauffer une poêle antiadhésive à feu vif jusqu'à ce qu'elle soit chaude. Ajoutez le reste de l'huile et les crevettes, faites-les cuire pendant 1 à 2 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.
5. Ajoutez les crevettes à la paella avec les petits pois et le reste du bouillon (1/2 tasse). Laisser mijoter pendant 5-10 minutes ou jusqu'à ce que le bouillon soit juste absorbé. Répartissez sur les poivrons et le persil. Servez avec des quartiers de citron.