

Paëlla rapide



Plat principal

Bon marché

Prép. 10 min

Cuisson 40 min

Très Facile

Ingrédients

pour 4 personnes

- 400g de riz rond
 - 4 ailes de poulet
 - 4 pilons de poulet
 - 250g de mélange de fruits de mer décortiqués, surgelés (calamars, moules, crevettes, coques...)
 - 2 gros oignons
 - 4 gousses d'ail
 - 1 poivron rouge
- Pour le mélange d'épices :**
- paprika
 - curry
 - safran
 - 1 c. à soupe de concentré de tomate
 - bouillon cube
 - 2 c. à soupe d'huile d'olive
 - 25 cl de vin blanc sec
 - sel, poivre

Réalisation

- Faites cuire le riz dans de l'eau bouillante additionnée d'1 bouillon cube pendant 10 min environ, il doit être encore ferme quand vous arrêtez la cuisson. Egouttez-le et réservez.
- Faites cuire le poulet dans l'huile d'olive bien chaude, avec 1 des 2 oignons en rondelles et l'ail écrasé; salez et poivez.
- Dans la poêle à paëlla, faites chauffer 1 cuillère d'huile d'olive et faites revenir des lanières de poivron.
- Ajoutez le 2ème oignon en rondelles, les fruits de mer égouttés et laissez revenir jusqu'à ce que le tout soit bien réduit.
- Rajoutez 2 cuillères à café de mélange d'épices à paëlla et le poulet.
- Versez le vin blanc, et faites cuire le tout à couvert et à feu doux jusqu'à ce que le tout ait pris une jolie couleur rouge-orangé.
- Ajoutez le riz, mélangez bien, et terminez la cuisson du riz à couvert et à feu doux.