



Paella especial



Rendimento

15 porções



Tempo de preparo

01:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Filé de peito de frango (cortado em cubos)	800 gramas	800 g
Caldo SAZÓN® Profissional para Frutos do Mar	6 colheres (chá)	30 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	Meia xícara (chá)	100 ml
Cebola (picada)	2 unidades grandes	400 g
Alho (espremido)	5 dentes	15 g
Pimentão vermelho (em tiras finas)	1 unidade grande	200 g
Ervilha (congelada)	3 xícaras (chá)	300 g
Tomate (picado, sem pele e sem sementes)	4 unidades grandes	680 g
Lula em anéis	3 xícaras (chá)	400 g
Arroz parboilizado	4 xícaras (chá)	680 g
Cúrcuma	1 colher e meia (chá)	6 g
Água	8 xícaras (chá)	1,6 l
Camarão médio	2 xícaras (chá)	400 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Mexilhão (limpo, com concha)	15 unidades	200 g

Modo de Preparo

- 1.** Em um bowl médio, coloque o frango, tempere com 2 colheres (chá) do Caldo SAZÓN® Profissional, cubra e reserve na geladeira por 1 hora.
- 2.** Em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o frango temperado e frite por 5 minutos, ou até que fique dourado.
- 3.** Adicione a cebola e o alho, e refogue por 3 minutos, ou até que fique transparente. Acrescente o pimentão, a ervilha, o tomate, a lula, o arroz, o Caldo SAZÓN® Profissional restante e o açafrão, misture até envolver todo o arroz e junte a água. Deixe cozinhar em fogo médio, com a panela semitampada, por 20 minutos após o início da fervura, ou até que o arroz esteja “al dente”.
- 4.** Distribua o camarão e o mexilhão na panela, tampe e cozinhe em fogo baixo por 5 minutos. Retire do fogo e sirva em seguida.