



Paella



Rendimento

15 porções



Tempo de preparo

01:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Filé de frango (cortado em cubinhos)	800 gramas	800 g
HONDASHI® Profissional	1 colher (sopa)	13 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)	1 unidade grande	300 g
Tomate (picado, sem pele e sem sementes)	4 unidades grandes	680 g
Arroz parboilizado	4 xícaras (chá)	680 g
Caldo SAZÓN® Profissional Galinha	3 colheres (chá)	15 g
Açafrão	1 colher e meia (chá)	6 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Água	8 xícaras (chá)	1,6 l
Camarão médio	2 xícaras (chá)	400 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Lula em anéis	3 xícaras (chá)	400 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque o frango, tempere com o HONDASHI® Profissional, cubra e reserve na geladeira por 1 hora.
2. Coloque o camarão em água fervente e deixe por 3 minutos, ou até que mude de cor. Escorra e reserve.
3. Em uma panela grande, coloque o Azeite de Oliva TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e o alho, e refogue por 3 minutos, ou até que fique transparente.
4. Adicione o frango temperado e frite por 5 minutos, ou até que fique dourado. Acrescente o pimentão, a ervilha, o tomate, a lula, o arroz, o Caldo SAZÓN® Profissional, o açafrão e o sal, 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”.
5. Acrescente o camarão pré-cozido na panela, misture, retire do fogo e deixe tampado por 5 minutos. Sirva em seguida.