

Riz à l'espagnole



6 personnes
préparation : 35 mn
cuisson : 55 mn
facile
abordable

Ingédients

20 crevettes roses cuites
50 cl de moules
½ chorizo
2 poivrons rouges ou jaunes
3 citrons
1 oignon
1 gousse d'ail
3 brins de persil plat

500 g pulpe de tomates
500 g riz rond spécial paëlla
50 cl bouillon de volaille
3 cas huile d'olive
1 cas piment doux
1 cuiller à café de safran en poudre
sel
poivre

1. Lavez épépinez les poivrons et coupez les en dés
2. Faites les revenir dans une grosse sauteuse profonde ou dans un plat à paëlla à feu doux avec l'huile d'olive pendant 15 mn .
3. Ajoutez la pulpe de tomates et poursuivez la cuisson 5 mn.
4. Pendant ce temps, coupez le chorizo en rondelles puis en dés.
5. Ajoutez le riz dans la sauteuse et mélangez bien.
6. Délayez le safran dans un verre de bouillon chaud, ajoutez le piment et versez le tout sur le riz. Mélangez encore, salez, poivrez.
7. Continuez la cuisson en versant le bouillon sur le riz petit à petit jusqu'à ce que le riz l'absorbe.
8. Au bout de 15 mn, ajoutez le chorizo. Mouillez encore avec du bouillon si nécessaire et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le riz soit moelleux.
9. Ajoutez les moules 10 mn avant la fin de la cuisson puis 5 mn après les crevettes roses au dessus du plat.
10. Servez l'ensemble bien chaud directement dans son plat de cuisson, parsemez de persil haché et proposez le citron coupé en quartier à côté.

variante : on peut ajouter soit du poulet soit des morceaux de poisson