

**Título:** Receita de Paella  
**Veículo:** Revista News  
**Cidade:** Aceguá

**Página:** Web  
**Cm2:** 1098.62

**Mídia:** Web  
**Data:** 01/03/2018  
**Jornalista:** Revista News

01 de Março de 2018

REVISTA

**NEWS**

Anúncio fech

Não exibir mais este anú

[Destaque](#) [Notícias](#) [Moda & Beleza](#) [Variedades](#) [CASANEWS](#) [Saúde](#) [Vídeos](#) [Hemeroteca](#) [Geral](#)

Home | Gastronomia | Receita de Paella

Gastronomia

## Receita de Paella

2018-03-01

Compartilhar [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#) [Compartilhar via e-mail](#)



**Rendimento:** 8 a 10 porções

**Tempo de preparo:** 1 hora

### Ingredientes:

- 4 camarões rosa com a casca
- 250 gde camarões médios, limpos
- 300 gde vôngole limpo
- sal, pimenta e suco de limão a gosto
- 5 colheres (sopa) de azeite
- 500 gde lombo de porco em cubos, temperado com sal e limão
- 1 cebola grande, picada
- 2 dentes de alho, picados
- 2 tomates maduros, sem pele e sem sementes picados
- 2 pimentões vermelhos, sem pele e cortados em tiras
- 100 gde vagem cortada em pedaços
- 3 xícaras (chá) de Arroz **Tio João** (540 g)
- 1 colher (café) de açafraão em pó
- 6 xícaras (chá) de caldo defrango
- 4 ramos de salsinha, picados

### Modo de Preparo:

Escalde os camarões rosa em água fervente e reserve. Tempere os camarões médios e o vôngole com sal, suco de limão e pimenta.

Aqueça 3 colheres (sopa) de azeite num tacho próprio para paella, junte os cubos de lombo e doure-os de todos os lados. Junte a cebola, o alho e refogue por mais alguns instantes.

Acrescente os tomates, os pimentões (reserve algumas tiras para a decoração), a vagem, 1 1/2 xícara (chá) de água e cozinhe em fogo fraco por 10 minutos.

Despeje o arroz espalhando sob forma de cruz, sem mexer. Junte o açafraão, o caldo defrango, o vôngole, os camarões médios e cozinhe em fogo baixo até que o líquido comece a secar.

Distribua os camarões rosa aferventados e as tiras de pimentão reservadas por toda a superfície da paella. Apague o fogo, deixe descansar por 5 minutos, polvilhe com a salsinha e sirva em seguida.

Por Arroz **Tio João**

Tags: [Arroz Tio João](#) [Gastronomia](#) [Receita de Paella](#)