

Ingrédients

1 paquet de calamars surgelés
(500 g)

1 paquet de blancs de poulet
surgelés (300 g)

1 oignon moyen (env. 80 g)

2-4 gousses d'ail

1 poivron rouge (env. 200 g)

200 g de ragoût de porc maigre

2 c. à s. d'huile d'olive (30 g)

350 g de riz Vialone

9 dl de bouillon

Sel et poivre

1 pochette de safran

1/2 sachet de petits pois surgelés
(500 g)

1/2 sachet de haricots surgelés
(500 g)

1 sachet de crevettes surgelées
(100 g)

1 boîte de moules au naturel
(poids égoutté 150 g)

La paella

Pour 6 personnes

Préparation

Laisser dégeler calamars et poulet pendant la nuit. Retirer les cartilages des calamars, laver et couper en lanières. Couper le poulet en dés.

Eplucher oignon et ail et hacher menu. Laver et épépiner le poivron avant de le couper en fines lanières.

Couper le ragoût de porc en petits dés et saisir dans l'huile avec les calamars, le poulet, l'oignon, l'ail et le poivron, étuver. Ajouter le riz, laisser étuver, mouiller avec le bouillon, assaisonner.

Ajouter petits pois et haricots verts, couvrir et laisser mijoter à petit feu pendant env. 10 minutes. Ajouter les crevettes surgelées et les moules égouttées poursuivre la cuisson à petit feu pendant encore 3-5 minutes. Servir.