

Paëlla à l'encre de seiche



6



30 min



20 min



10 min

INGRÉDIENTS

- 30 g d'huile olive
- 160 g d'oignons
- 2 gousses d'ail
- 400 g de riz Arroz spécial Paëlla LaFallera
- 125 g de poivrons
- 180 g de gambas décortiquées
- 235 g de calamar
- 225 g de chipirones
- 3 sachets d'encre de seiche
- 2 tablettes de fumet de poisson
- 800 g d'eau bouillante



RECETTE

En mode manuel, position « dorer » :

Ajouter l'huile, les oignons émincés et l'ail pressé.

Faire revenir 3 à 4 minutes en mélangeant régulièrement à la spatule. Les oignons deviennent translucides. Ajouter le riz et mélanger. Faire revenir pendant 3 à 4 minutes, le riz devient translucide. Ajouter les poivrons et faire suer pendant 3 à 4 minutes.

Ajouter les gambas décortiquées, les morceaux de calamar et les chipirones, les doses de bouillon sec émiettées, la fécule de maïs, la sauce soja supplémentaire.

Bien mélanger 3 minutes avant d'ajouter l'eau bouillante. Ajouter l'encre de seiche et mélanger.

Cuisson sous pression : 10 minutes. (à ajuster en fonction du choix de riz)

NOTES

Info nutritionnelle : 121 kcal/100 g

Bon appétit...