

Paëlla fruits de mer, chorizo et poulet

pour 4 personnes

Ingrédients :

- 250 gr de riz.
- 500gr de filet de poulet.
- 250 gr de calamar.
- 500 ml de moules.
- 8 crevettes.
- ½ chorizo.
- 1 poivron.
- 500gr de tomates.
- 1 oignon.
- 2 gousses d'ail.
- 500 ml de bouillon de volaille.
- 2,5 c à soupe d'huile d'olive.
- Sel, poivre.
- 1/5 dose de safran.

Préparation :

- Découper le poulet en morceaux, nettoyer les moules, émincer le chorizo et les poivrons, peler et concasser les tomates, hacher les oignons et l'ail.
- Mettre l'huile dans le plat et faire dorer les morceaux de poulet.
- Ajouter les calamars, les oignons tout en remuant puis mettre les tomates, les poivrons, l'ail, le safran, le sel et le poivre.
- Laisser cuire 5 minutes en remuant avant d'incorporer le riz, le chorizo et le bouillon.
- Y plonger les crevettes et les moules, porter à ébullition puis laisser cuire environ 30-35 minutes.