

PAELLA À MODA DA MARI



Revista
Ago. | Set. 10

Fotos: Virgílio Rodrigues
Chef: Mari Ruiz

PARA 10 PESSOAS

INGREDIENTES

1 chávena de azeite extra virgem • 2 cebolas médias • 1 pimento verde • 1 embalagem pequena de ervilhas congeladas • 2 dentes de alho • 1 ramo de salsa fresca • 3 tomates maduros médios • 1 kg de lulas limpas • Tiras de açafraão • 1 kg de camarões grandes • ½ kg de vieiras • ½ kg de amêijoas • Aprox. 15 mexilhões • 2 ½ chávenas de arroz previamente escaldado • 5 chávenas de água (adicionar à medida que for necessário) • Flor de sal a gosto

PREPARAÇÃO

Corte as cebolas, os pimentos, o alho e o tomate sem pele • Limpe as lulas e corte em tiras • Aqueça o azeite numa frigideira funda, adicionando as cebolas cortadas, os pimentos verdes, os tomates, as ervilhas e o alho • Adicione um pouco de sal a gosto e umas tiras de açafraão • Deixe cozer durante aprox. 45 minutos (ou até que as lulas estejam tenras), adicionando a salsa, partida grosseiramente à mão, perto do final da cozedura • Verta as lulas cozidas e os legumes numa frigideira de paella grande • Salpique uniformemente o arroz sobre o preparado • Adicione a água • Salpique com mais um pouco de açafraão • Disponha os crustáceos de forma atractiva sobre o arroz • Coloque sobre o carvão (carvão branco, ou seja, calor médio, tal como o suporte de tijolos inventado por Mari) e deixe cozer durante aprox. 20 minutos, testando os níveis de líquido de vez em quando, adicionando água sempre que esteja muito seco • Remova do calor quando achar que o arroz está quase pronto e cubra a frigideira com um pano • Deixe suar durante cinco minutos • Coloque a frigideira no centro da mesa e sirva com uma salada fresca e champanhe!