

PAELLA



Faites revenir le poulet et le chorizo. Ajoutez les poivrons, tomates, ail. Versez le riz, le bouillon au safran et laissez cuire 20 minutes sans remuer. Ajoutez les crevettes et moules 5 minutes avant la fin.

Infos

- **Temps de préparation:** 20 mins
 - **Temps de cuisson:** 35 mins
 - **Portions:** 6 personnes
-

Ingredients

- 300g de riz rond (bomba ou arborio)
 - 4 pilons de poulet
 - 100g de chorizo en rondelles
 - 200g de crevettes
 - 200g de moules
 - 1 poivron en lanières
 - 2 tomates concassées
 - 1 dose de safran
 - 80 cl de bouillon chaud
 - Huile d'olive, sel
-

Préparation

Etape 1

Faites dorer poulet et chorizo. Ajoutez poivron, tomates, riz et bouillon au safran. Cuisez 20 min sans remuer.

Etape 2

Ajoutez crevettes et moules 5 min avant la fin. Couvrez. Servez dans la poêle.