

# Paella Cortijo OrO Verde

## Ingrédients / pour 6 personnes

- 400 gr de riz
- 400 gr d'anneaux de calamars
- 12 moules
- 12 langoustines
- 300 gr de poulpe
- Un collier de chorizo Piquant
- 200 gr de blanc de poisson
- 12 ailes de poulet
- 1 bol de petits pois surgelé
- 2 gousses d'ail
- 1 gros oignon
- 1/2 poivrons vert, 1/2 poivrons rouge, 1/2 poivrons jaune
- 6 tomates
- 2 cubes de bouillon de poule
- 2 Citrons
- Huile d'olive
- 1 paquet de filament de safran
- 1 sachet d'épice à paella
- sel, poivre

Préparer tous les ingrédients à l'avance.

- Râper les tomates.
- Couper l'oignon et l'ail.
- Couper les poivrons.
- Laver les moules.
- Laver les poulpes et les anneaux de calmars.

1. Dans une poêle à paella, précuire le poulet et le chorizo coupé en rondelle dans de l'huile olive
2. Saler et poivrer le poulet.
3. Une fois le poulet doré réserver.
4. Dorer l'oignons et l'ail puis rajouter les poivrons.
5. Faire une croix avec le riz et sur cette croix ajouter le safran et les épices paella.
6. Verser entre la croix le bouillon de poule et les tomates.
7. Mélanger le tout.
8. Rajouter les petits poids, le poulet, le chorizo, les calamars, le poulpe, le poisson.
9. Bien répartir tout les ingrédients.
10. Terminer avec les moules et les langoustines.
11. Laisser cuire +/- 20 minutes pour que le riz cuisse et veillez à ce que le riz ne colle pas.
12. Quand le riz est cuit, laisser reposer 10 minutes en recouvrant la poêle avec un linge.
13. Servir directement dans le plat à paella et décorer avec le citron coupé en quartier.