

PAELLAS ET SPÉCIALITÉS DE RIZ

L'arroz del senyoret, le riz senyoret, est une spécialité succulente pour profiter des meilleures saveurs marines... sans se salir les mains ! Découvrez cette recette facile dans laquelle les ingrédients de la mer sont clés



4 personnes



50 min

INGRÉDIENTS

- 400 g de riz
- 150 g de seiche hachée
- 80 g de grosses crevettes
- 35 g de paprika
- 15 g de safran
- 100 g de tomate
- 50 g d'huile d'olive vierge extra
- 2,5 l de fumet de poisson

Arroz del senyoret



PAS À PAS

1. Versez l'huile d'olive pour **faire revenir la seiche finement hachée** jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
2. Ajoutez le paprika avec le safran et la tomate, puis laissez cuire pendant 5 min à feu doux, en soigneusement pour que le mélange ne brûle pas, **jusqu'à ce que la couleur change**.
3. Ensuite, versez du riz de variété dinamita et laissez revenir **pour que toutes les saveurs se mêlent bien**.
4. Ajoutez le fumet et laissez cuire pendant 14 min à feu vif, tout en répartissant le riz dans toute la poêle.
5. Terminez la cuisson du riz pendant 3 min à feu vif, pour **former la croûte de socarrat** (« riz caramélisé ») au fond, qui lui donne son goût incomparable.
6. Pendant la dernière minute de cuisson, ajoutez les **grosses crevettes pelées** et laissez reposer dans la poêle pendant 3 min pour que tout soit bien cuit, sans être trop sec.