



COMUNITAT
VALENCIANA

RIZ

L'arroz a banda, le riz a banda, est un délice au **goût marin intense** bien plus facile à préparer qu'il n'y paraît. Invitez la Méditerranée dans votre cuisine grâce à cette recette et rappelez-vous : avec le poisson de nos marchés, le résultat est inoubliable !



2 personnes



40 min

INGRÉDIENTS

- 150 g de seiche et calamar
- 3 gousses d'ail
- 40 g d'oignons hachés
- 30 g de tomates revenues
- 1 c/s d'huile d'olive
- Sel
- 1 poivron nyora
- 1200 ml de bouillon de poisson
- 1 c/s de safran
- 1 c/c de paprika doux
- 200 g de riz variété Marisma

Arroz a banda



PAS À PAS

1. Hydratez le poivron nyora. Ouvrez-le, retirez les graines et **laissez-le tremper dans de l'eau chaude** pendant 15 minutes. Ensuite, ratez la pulpe avec une cuillère et réservez.
2. Dans une paella une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'ail entier et l'oignon haché en les faisant revenir **jusqu'à ce que l'oignon devienne translucide**.
3. Une fois que l'ail et l'oignon sont cuits, ajoutez **la pulpe du poivron nyora et le paprika doux** en remuant rapidement pour éviter qu'ils ne brûlent et donnent un goût amer au plat.
4. Une fois que le mélange est bien homogène, **versez la seiche et le calamar en morceaux**. Faites cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'ils suent et dorent légèrement. À ce moment-là, ajoutez les tomates revenues et le safran en remuant bien pour que les saveurs se mélangent.
5. Ajoutez le riz et **faites-le revenir pendant quelques minutes** en vous assurant qu'il s'imprègne bien de toutes les saveurs. Versez le bouillon de poisson chaud et salez à votre convenance.
6. Faites cuire à feu vif pendant 8 à 10 min pour que le riz **absorbe le bouillon de manière uniforme**.
7. Ensuite, réduisez le feu et laissez cuire à nouveau pendant 8 à 10 min **sans remuer** pour que le riz finisse de cuire et que les saveurs se concentrent.
8. Une fois que tout est prêt, retirez la paella ou la poêle du feu et laissez reposer pendant 5 min avant de servir, **avec de l'aïoli**.