

Arroz de marisco

Ingrédients

400 g de riz carolino
500 g de crevettes entières
300 g de palourdes ou coques
300 g de moules
200 g de calamars (anneaux ou morceaux)
1 oignon
2 tomates mûres (ou 200 g de pulpe de tomate)
2 gousses d'ail
1 poivron rouge
1 feuille de laurier
10 cl de vin blanc
Huile d'olive extra vierge
Coriandre fraîche
Sel, poivre, piment doux ou piri-piri (selon goût)

Préparation

Préparer le bouillon

1. Décortiquer les crevettes en gardant les têtes et les carapaces
2. Mettre les carapaces dans une casserole avec 1,5 L d'eau, un filet d'huile d'olive, laurier, sel et poivre
3. Laisser mijoter 20 minutes, puis filtrer pour obtenir un bouillon parfumé

Préparer la base aromatique

4. Dans une grande casserole, faire revenir l'oignon, l'ail et le poivron hachés dans l'huile d'olive
5. Ajouter la tomate et laisser compoter quelques minutes
6. Déglacer avec le vin blanc

Cuire le riz

7. Verser le riz dans la casserole et bien l'enrober dans la base aromatique
8. Ajouter progressivement le bouillon chaud (comme pour un risotto) mais en gardant une texture plus liquide et crémeuse

Ajouter les fruits de mer

9. À mi-cuisson du riz, incorporer les calamars

Puis ajouter crevettes, moules et palourdes. Cuire jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent

10. Rectifier l'assaisonnement, ajouter un filet d'huile d'olive extra vierge.
11. Parsemer de coriandre fraîche hachée avant de servir