Paella aux fruits de mer au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 33 min	Durée : 43 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 12	Etapes : 19	Astuces : 10	

Ingrédients

350G de riz à paella
450G de pulpe de tomate
400G de fruits de mer congelés
200G d'eau
150G de lardons
20G d'huile
1 blanc de poulet
1/2 chorizo
1/2 poivron rouge
1 oignon
1 sachet d'épices à paella
Safran

Etapes

Â»
Eplucher l'oignon et le couper en deux.
Â»
Le mettre dans le bol du thermomix.
Â»
Laver et épépiner le poivron.
Â»
Le mettre dans le bol de votre robot culinaire.
Â»
Mixer 5 secondes sur la vitesse 5.
Â»
Ajouter l'huile.
Â»
Régler 3 minutes, sur 60°C, à la vitesse 1, en fonction sens inverse.
Â»
Ajouter la pulpe de tomate, l'eau, le sachet épice et le safran dans le bol du thermomix.
Â»
Mettre le riz à paella dans le panier de cuisson.
Â»
Rincer le sous l'eau froide.
Â»

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com

Paella aux fruits de mer au thermomix

Placer le dans le bol du themomix.

Â»

Couper le chorizo en lamelle.

Â»

Le mettre sur le plateau du varoma du thermomix.

Â»

Couper le blanc de poulet.

Â»

Le mettre sur le plateau du varoma.

Â»

Ajouter les lardons sur le plateau du varoma.

Â»

Mettre les fruits de mer dans le varoma.

Â»

Placer le varoma sur le couvercle du thermomix.

Â»

Programmer 30 minutes, sur la vitesse 2, en fonction sens inverse, sur la température varoma.

Vous pouvez le présenter dans un grand plat en mélangeant le tout a l'aide d'une spatule en bois

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com