

# Paella de fruits de mer espagnols

1/2 livre de poulet

4 oz de chorizo épicé

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 oignon moyen, coupé en dés

1/4 cuillère à café de marjolaine

1/4 cuillère à café de cumin

Une pincée de fils de safran

7 1/2 onces de riz à grains longs, non cuit

1 tasse de bouillon de poulet

1/4 tasse d'eau

1/4 tasse de vin blanc

2 gousses d'ail émincées

1/4 de livre de crevettes entières

1/4 de livre de palourdes avec coquilles, égouttées

1/4 tasse de petits pois verts



1/2 tasse de poivron, coupé en dés

Sel au goût

Quartiers de citron pour la garniture

Sélectionnez l'option Sauté. Ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive dans l'instant pot. Ajouter les oignons, la marjolaine, le cumin et le safran et faire sauter une minute.

Ajouter le poulet et le chorizo et faire sauter jusqu'à ce que le chorizo commence à se séparer et que tout devienne orange.

Ajouter le riz et bien mélanger. Ajouter le bouillon de poulet, le vin, le sel et l'eau.

Bien mélanger. Couvrir et cuire 20 m. sur MANUAL. Lorsque la minuterie s'éteint, laissez-la se relâcher naturellement pendant environ 5 minutes. Relâchez la pression rapidement par la suite.

Ajouter l'ail et mélanger délicatement seulement dans la partie supérieure du riz. Ne mélangez pas le riz au fond, car il doit être bruni.

Ajouter les crevettes, les pois, les poivrons et les palourdes. Mélangez-les dans le riz.

Couvrez et allumez l'instant pot. Ne pas programmer pour le moment.

Lorsque le contenu liquide présent dans la cuve sera évaporé le ip s'éteindra automatiquement. Il ira en mode garder au chaud.

Après environ 10 minutes, ouvrez le couvercle et vérifiez si les palourdes et les crevettes sont cuites. moment.

Servir chaud avec du jus de citron et des quartiers de citron.

**Traduit de :**

**Stewart, Diane Instant Pot: Top 1001 Instant Pot Recipes For You**