

## PAELLA

Faire dorer le poulet à l'huile puis réserver.

Faire suer la moitié de l'oignon avec les poivrons à l'huile puis rajouter le chorizo, réserver.

Faire revenir les crevettes, moules et seiches.

Mélanger le tout dans une cocotte, salée légèrement, poivrer et mouiller avec bouillon +/- maggi et la moitié du safran.

Pour le riz procéder comme un riz pilaf: faire revenir le reste d'oignon à l'huile, mettre le riz et bien le graisser. Compter un volume et demi de bouillon pour un volume de riz.

Cuire 20 à 30 min au four pour grandes quantités ou comme un Pilar en surveillant la cuisson.

Enfin mélanger le tout.

Bon appétit!