



## PAËLLA AU POULET ET FRUITS DE MER

Pour 2 personnes

### INGRÉDIENTS :

- 150 gr de riz
- 100 gr de blanc de poulet
- 100 gr de calamars
- 10 crevettes
- quelques morceaux de chorizo (facultatif)
- 400 gr de tomates
- 400 ml de bouillon de volaille
- 1 poivron rouge
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- huile d'olive
- safran



### PRÉPARATION :

Coupez le poulet en morceaux.

Taillez le poivron et le chorizo en petits morceaux.

Pelez et épépinez les tomates, puis coupez-les en tranches.

Emincez l'oignon et l'ail.

Dans une grande poêle, chauffez un peu d'huile, et y faire revenir le poulet.

Rajoutez les tomates, l'ail, le poivron et une bonne pincée de safran, salez et poivrez.

Laissez mijoter 5 minutes, puis ajoutez le riz, le chorizo, les crevettes et le bouillon.

Laissez mijoter la préparation une trentaine de minutes.

Servir avec du citron