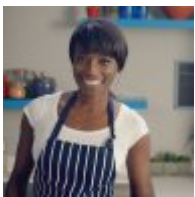


# PAELLA AU XÉRÈS, AU CHORIZO ET CREVETTES



Par

**Lorraine Pascale**

Dans

**Ma cuisine facile by  
Lorraine Pascale**

## INGRÉDIENTS :




- 2 blancs de poulet coupés en cubes
- 100 g de chorizo coupé en rondelles
- 3-4 gousses d'ail haché
- Paprika fumé
- 10 grosses crevettes crues
- 300 g de riz Arborio
- 40 cl de bouillon de volaille
- 22, 5 cl de vin de Xérès
- 4 oignons nouveaux taillés en tronçons de 0,5 cm
- 150 g de petits pois surgelés
- Huile d'olive ou colza
- Persil
- Sel, poivre

## RECETTE :

Notez cette recette !

1. Faites chauffer de l'huile d'olive dans une sauteuse. Faites-y dorer les morceaux de poulet salés et poivrés. Ajoutez le chorizo. Mélangez.
2. Ajoutez l'ail émincé. Remuez et laissez cuire 1 min. Saupoudrez de paprika. Remuez.
3. Hors du feu, versez 15 cl de Xérès. Augmentez le feu et portez à ébullition.
4. Ajoutez le riz dans la poêle puis versez le bouillon de volaille. Ramenez à ébullition. Baissez le feu et laissez mijoter pendant 30 min environ en couvrant à mi-cuisson.
5. Dans une seconde poêle, faites chauffer de l'huile d'olive. Ajoutez les oignons et les crevettes entières. Laissez cuire 3 min puis ajoutez les petits pois et 7 cl de Xérès. Laissez bouillir 1 à 2 min.
6. Ajoutez les crevettes, oignons, petits pois au riz, chorizo et poulet. Assaisonnez de sel et de poivre. Mélangez bien.
7. Parsemez de persil.
8. Servez.

## PRÉPARATION :

-  15 minutes
-  6 personnes
-  facile

