



Categoria Prato Principal

Estabelecimento: Restaurante Sabores e Talentos

Autor do prato (a): Roseli F. Gonçalves e Amiltom F. Gonçalves

Paella Piraiense

Ingredientes:

180 g de arroz parborizado	80 g de cenoura a juliene
01 bandeja de pimenta dedo de moça	80 g de abobrinha italiana a juliene
250 g de tilápia 500 g de açúcar	01 bandeja de pimenta dedo de moça
80 g de camarão ½ l de água	800 ml de caldo de legumes e tilápia
30 g de pimentão vermelho Geléia	05 g de alho em pó
30 g de pimentão amarelo	30 g de catupiry
60 g de ervilha congelada	20 g de farinha panko
5 g de páprica doce	03 g de pimenta do reino
30 g de açafão	20 g de manteiga
30 g de cebola a brunoise	10 g de macadâmia
30 g de alho a brunoise	300 ml de vinho branco
20 ml de azeite	20 g de coentro
10 g de sal	Óleo para fritura
	01 molho de mostarda

Modo de fazer:

Em uma panela grande colocar o alho, cenoura, alho poró, abobrinha, tilápia, cebola, refogar bem e acrescentar 1,5 ml de água e deixar em fogo médio até reduzir a 1,2 ml e reserve.

Geleia de pimenta: colocar a pimenta, açúcar e água em uma panela e cozer em fogo médio, passar pela peneira e reservar.

Lavar as folhas de mostarda, picar e deixar reservada.

Aqueça uma frigideira antiaderente ou uma paellera em fogo médio com azeite e refogue a cebola e o alho por 30 segundos. Adicione a tilápia em cubos para selar por 1 a 2 minutos, retire e reserve, faça isso com os legumes e pimentões.

Coloque azeite, refogue o alho e a cebola e refogue o arroz, acrescente a páprica, açafão, alho em pó, vinho um pouco de tilápia e o caldo até cobrir o arroz dois dedos, deixar cozinhar por 20 a 25 minutos. Quando estiver macio acrescentar os legumes, camarões e o restante de tilápia, o catupiry. Se necessário mais caldo, ajustar o sal e colocar o coentro e pimentões.

Refogue a mostarda e reserve. Empanar 60 g de tilápia com panko, fritar e reservar.

Colocar a mostarda no meio do prato, a paella e acima decorar com tilápia frita, com geleia e a macadâmia triturada.