

# Paella rapide

## Ingrédients pour 2 personnes

- 250g de fruits de mer décortiqués et surgelés
- 400g de riz rond
- 1 poivron rouge (frais ou surgelés)
- 2 oignons
- 25cl de vin blanc sec
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de curry
- 1 cuillère à café de safran
- Sel, Poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 cube de bouillon



## Préparation

- Faites cuire le riz dans de l'eau bouillante additionnée d'1 bouillon cube pendant 10 min environ, il doit être encore ferme quand vous arrêtez la cuisson. Egouttez-le et réservez.
- Faites revenir dans l'huile d'olive bien chaude les oignons en rondelles et l'ail écrasé et le poivron en lanières; salez et poivrez.
- Ajoutez les fruits de mer égouttés et laissez revenir jusqu'à ce que le tout soit bien réduit.
- Rajoutez les épices, le vin blanc et faites cuire le tout à couvert et à feu doux jusqu'à ce que le tout ait pris une jolie couleur rouge-orangée.
- Ajoutez le riz, mélangez bien, et terminez la cuisson du riz à couvert et à feu doux.