



Paella

Votre Paella prête en un clin d'œil ?

Bien sûr, grâce à notre **'Valencia'** qui vous permet d'élaborer une paella authentique séduisante par sa couleur, aux parfums et saveurs incomparables. Votre Paella, présentée dans son plat typique, sera le fleuron de votre étalage.

Composition

1 kg de riz cuit (env. 440g de riz non-cuit)
10 à 20g d'huile d'olive
50g oignon haché
75g de poivrons (rouge et vert) en lanières
100g de dés de poulet (cru)
80 à 100g de Valencia
300g de mélange de fruits de mer (surgelé)

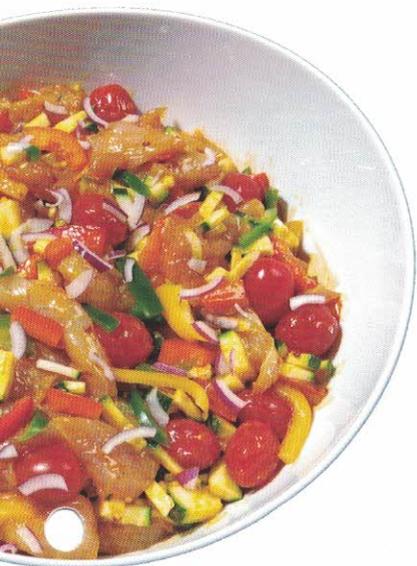
Garniture

4 à 6 mini pilons de poulet cuits
12 à 15 lamelles de chorizo

Préparation

- Bouillir le riz (selon les instructions de l'emballage)
- Brunir les dés de poulet dans l'huile d'olive
- Ajouter ensuite l'oignon haché, les lanières de poivrons puis faire étuver jusqu'à cuisson complète du poulet
- Ajouter le Valencia et bien mélanger jusqu'à ce que la préparation soit uniformément jaune
- Ajouter le mélange de fruits de mer et réchauffer à cœur
- Ajouter la garniture

Pour une touche plus personnalisée, ajouter selon votre goût : des petits pois, des cubes de tomates, des moules décortiquées, des gambas etc...



Cassolette de poulet méridionale

Plat unique attrayant et savoureux à base d'ingrédients simples, facile à réaliser en un rien de temps grâce à notre **'Valencia'**.

Composition

1 kg de filet de poulet en lanières (cru)
150g de Premix Valencia
250g de mini tomates
½ courgette (ou 250g)
½ poivron jaune (ou 70g)
½ poivron rouge (ou 70g)
70g d'oignon haché

Préparation

- Découper la courgette et les poivrons en lanières
- Ajouter les mini tomates entières et les lanières de poulet ainsi que le Valencia.
- Voilà, c'est prêt !