

Plaisirs Gourmands d'Isa

Riz Façon Paëlla au Chorizo

Pour 6 personnes :

500 g de riz spécial paëlla (Vivien Paille)

750 g de blanc de poulet

200 g de chorizo

1 gousse d'ail

1 poivron rouge

1 boîte de pulpe de tomate

huile olive

sel, poivre, 1 dose de safran

du piment d'Espelette

Découper les blancs de poulet en morceaux et les faire revenir dans une sauteuse. Ajouter l'ail haché, l'oignon émincé et le poivron coupé en lanières. Faire revenir doucement.

Ajouter la pulpe de tomate, mouillez avec 1L d'eau, saler et poivrer.

Cuire à couvert à feu doux 15 min.

Ajouter le safran, le piment, le chorizo coupé en rondelles et laisser cuire 15 min en mélangeant de temps en temps. (surveiller qu'il y ait assez d'eau pour la cuisson du riz)