

Paëlla

- 6 morceaux de filet mignon de porc
 - 600 g de crevettes
 - 300 g de calamars
 - 300 g de moules
 - 2 verres de petits pois
 - 2 poivrons
 - 2 tomates et du coulis
 - 3 sachets de Spigol
 - 4 gousses d'ail
 - du riz
-
- Faire revenir séparément dans de l'huile d'olive la viande, les calamars, les crevettes et les poivrons en morceaux.
 - Faire revenir de l'ail coupé en rondelles et ajouter les tomates pelées, de l'eau, le Spigol et un peu de coulis de tomates.
 - Mettre la viande dans le fond, puis les calamars, les crevettes, les petits pois et les poivrons. Saler, poivrer et laisser cuire.
 - Faire revenir le riz dans de l'huile de cuisson et le rajouter.