



1
Раздавите и крупно нарежьте чеснок, перец нарежьте крупным кубиком, лук - полукольцами, отделите листья петрушки и мелко порубите стебли. Кальмар нарежьте кольцами.



2
Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте мидии в створках на среднем огне 2 минуты на сковороде с растительным маслом. Добавьте лук, перец и жарьте еще 2 минуты, постоянно помешивая. Добавьте стебли петрушки, пасту из морепродуктов, чеснок и обжаривайте, помешивая, еще 40 секунд. Достаньте мидии и переложите на отдельную тарелку.



3
Влейте в сковороду 2 стакана воды и томаты, посолите, поперчите, добавьте 1 ч.л. сахара по вкусу, доведите до кипения. Выложите рис, перемешайте и варите при легком кипении 15 минут.



4
Добавьте креветки и кольца кальмара, варите ещё 7 минут до полного выпаривания жидкости. Добавьте мидии двух видов - в створках и без.



5
Дайте паэлье постоять 5 минут, сбрызните лимоном и подавайте к столу.