PAELLA WALENCKA

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1534 razy.

40 dag ryżu
1 mała kura
10 dag szynki
15 dag pikantnej czosnkowej kiełbasy
10 dag wieprzowiny
1 marchew
1 pomidor
2 niewielkie cebule
1 strąk zielonej papryki
1 strąk ostrej papryki
20 dag zielonej fasolki szparagowej
10 łyżek oliwy
1 ząbek czosnku
szafran
posiekana nać pietruszki
sól
pieprz

ewentualnie:
20 dag węgorza (świeżego lub wędzonego)
6 langustynek lub krewetek
25 dag muli z puszki

Kurę dokładnie umyć, podzielić na części, włożyć do zimnej wody i gotować z dodatkiem pokrojonej marchwi i jednej podzielonej na cząstki cebuli. Wyjąć mięso, (zachowując rosół). W rondlu podgrzać połowę oliwy i na gorącą wrzucić drobno posiekaną drugą cebulę. Gdy cebula będzie złocista, dodać obrany ze skórki pomidor (bez pestek), fasolkę szparagową, pokrojoną w paseczki szynkę, pokrojoną w kostkę wieprzowinę i dzwonka węgorza. Dusić 5-6 min. Następnie dodać pokrojoną w kostkę kiełbasę i kawałki kury, przez chwilę poddusić. Do przygotowania dania użyć dużej patelni o grubym dnie lub dużego teflonowego garnka. W moździerzu zetrzeć ząbek czosnku, strąk ostrej papryki, szafran, sól i nać pietruszki, dodać niewielką ilość rosołu. Na patelnię wlać resztę oliwy (5 łyżek). Gdy będzie gorąca, sypać stopniowo umyty i osuszony ryż, bez przerwy mieszać. Dodać utarte przyprawy z resztą rosołu i gotować stale mieszając. Jeżeli ryż zbyt szybko wchłonie płyn i zacznie się przypalać, dolać nieco wrzątku. Dodać zawartość naczynia, w którym dusiła się kura, i wymieszać. Uformować potrawę, kładąc na wierzchu kawałki kury, langustynki lub krewetki i mule oraz paseczki pokrojonej zielonej papryki; udekorować zielonym groszkiem. Ogrzewać dalej przez 10-15 min., zmniejszając ogień; (nie dopuścić, by ryż się zagotował). Na 3-5 min. przed podaniem danie wstawić do mocno nagrzanego piekarnika.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD