
Paella a la valencja

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3031 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. + 12 go

1/2 kurczaka (750 g),

500 g miesa kroliczego,

400 g ryzu,

250 g zielonej fasolki szparagowej,

200 g fasoli "Jas",

100 g pomidorow,

50 ml oleju,

1 lyzeczka slodkiej papryki,

szafran, sol, pieprz,

800 ml wody.

1. Duza, biala fasole Jas oplukac. Zalac zimna woda i moczyc 12 godz. Ugotowac w tej samej wodzie.

2. Kurczaka i krolika dokladnie umyc i pokroic na kawalki. Zielona fasolke oplukac. Pomidory sparzyc wrzatkiem, obrac ze skorki i pokroic na kawalki.

3. Na duzej glebokiej patelni rozgrzac olej. Obsmazyc kawalki kurczaka z kazdej strony. W tym samym tluszczu obsmazyc kawalki krolika ze wszystkich stron.

Dodac fasolke szparagowa, smazyc 2-3 min. Jesli potrzeba, dolac lyzke oleju.

Wlozyc ugotowana fasole i pokrojone pomidory. Dodac papryke i wymieszac. Powoli sypac ryz i mieszac drewniana lyzka. Dodac szafran i sol. Zalac woda,

doprowadzic do wrzenia i gotowac na malym ogniu pod przykryciem. Od tego momentu nie mieszac paelli.

4. Paelle gotowac nie dluzej niz 18-20 min. Zdjac z ognia i odstawic na 5 min, aby potrawa dojrzala. Podawac na patelni.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 64.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)