
Ryz z owocami morza (meksykański)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2393 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

300 g osmiornic,

12 krewetek,

400 g filetow rybnych,

400 g muli,

450 g ryzu dlugozarnistego,

2 pomidory,

2 zabki czosnku,

1/2 malej cebuli,

100 ml oleju,

3 papryczki chilli,

1 galazka zielonej pietruszki,

woda,

sol, pieprz.

1. Osmiornice oczyszcic, oplukac. Krewetki umyc, obrac ze skorupek, usunac igly

i czarne zylki. Oplukac w osolonej wodzie, osaczyc na sicie. Mule dokladnie

oczyszcic szczoteczka, oplukac w zimnej wodzie.

2. Do szybkowara wlac 125 ml wody, wrzucic osmiornice, zamknac szybkowar i gotowac 10 min. Jesli gotujemy w garnku, to nalezy wlac 1,5 l wody i gotowac

pod przykryciem, az beda miekkie (ok. 1 godz). Osmiornice osaczyc, dokladnie

oskrobac i pokroic na kawalki dlugosci 5 cm.

3. Do garnka wlac 125 ml wody, wrzucic mule, zakryc i gotowac, az sie mule

otworza. Odcedzic, wywar zachowac.

4. Pomidory sparzyc, obrac ze skorki. Czosnek i cebule obrac, oplukac, nastepnie wlozyc razem z pomidorami do miksera, zmiksowac i przetrzec przez sito.

Chilli oplukac i pokroic na cienkie paseczki.

5. Na patelni rozgrzac olej. Wsypac ryz i smazyc, az ziarenka przestana sie

zlepiać. Nadmiar oleju zlac z patelni. Do ryzu dodac zmiksowane pomidory,

ducic 2 min. Wlac 750 ml goracej wody i wywar z gotowania muli. Dodac pietruszke i sol. Wrzucic rybe, krewetki, mule. Gotowac pod przykryciem na malym ogniu 10 min. Dopravic sola i pieprzem, dodac osmiornice i papryczki

chilli. Gotowac, az ryz bedzie miekki, ale nie rozgotowany (ok. 10 min).

Podawac goracy.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 44.

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