

---

# Ryz z owocami morza (meksykański)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2331 razy.

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

300 g osmiornic,

12 krewetek,

400 g filetow rybnych,

400 g muli,

450 g ryżu długoziarnistego,

2 pomidory,

2 zębki czosnku,

1/2 malej cebuli,

100 ml oleju,

3 papryczki chilli,

1 gałeczka zielonej pietruszki,

woda,

sol, pieprz.

1. Osmiornice oczyścić, opłukać. Krewetki umyć, obrac ze skorupki, usunąć igły

i czarne żyłki. Opłukać w osolonej wodzie, osaczyć na sicie. Mule dokładnie

oczyścić szczoteczką, opłukać w zimnej wodzie.

2. Do szybkowara wlać 125 ml wody, wrzucić osmiornice, zamknąć szybkowar i gotować 10 min. Jeśli gotujemy w garnku, to należy wlać 1,5 l wody i gotować

pod przykryciem, aż będą miękkie (ok. 1 godz.). Osmiornice osaczyć, dokładnie

oskrobać i pokroić na kawałki długości 5 cm.

3. Do garnka wlać 125 ml wody, wrzucić mule, zakryć i gotować, aż się mule

otworzą. Odcedzić, wywar zachować.

4. Pomidory sparzyć, obrac ze skórki. Czosnek i cebule obrac, opłukać, następnie włożyć razem z pomidorami do miksera, zmiksować i przetrzeć przez sito.

Chilli opłukać i pokroić na cienkie paseczki.

5. Na patelni rozgrzać olej. Wsypać ryż i smażyć, aż ziarenka przestaną się

zlepiać. Nadmiar oleju zlać z patelni. Do ryżu dodać zmiksowane pomidory,

duścić 2 min. Wlać 750 ml gorącej wody i wywar z gotowania muli. Dodać pietruszkę i sol. Wrzucić rybę, krewetki, mule. Gotować pod przykryciem na małym ogniu 10 min. Doprzążyć solą i pieprzem, dodać osmiornice i papryczki

chilli. Gotować, aż ryż będzie miękki, 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)