
Paella a la valenziana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2525 razy.

6 łyżek oliwy z oliwek

4 ząbki czosnku rozpolowione

duża cebula grubo posiekana

1/2 kg. mięsa z kurczaka w kawałkach

6 obranych pomidorów w kawałkach

1 czerwona papryka pokrajana w kawałki

1/4 kg. ryżu dającego gotować się na sypko

paczuszka szafranu

1/2 l. rosolu z kurczaka

1 kg. małz -- chodzi o małże świeże w skorupkach, myślę, że można je zastąpić ok. 1/2 kg. mrożonych lub konserwowych

150 -- 200 g. krewetek

1/4 kg. zielonego groszku

1 łyżka drobno posiekanej naci selera

pietruszka j.w.

sol, pieprz

W braku specjalnej patelni czyli paelli, duży płaski garnek, wok albo coś podobnego. W odrobinie gorącego rosolu rozprowadzamy szafran, a jeżeli mamy szafran w całych słupkach, to robimy z niego naciąg. Rozgrzać oliwę, w niej zrumienić czosnek i go wyrzucić. Wrzucić kurczaka i cebule smażyć do zeszklenia cebuli. Wrzucić paprykę, pomidory, ryż wypłukany i wysuszony. Gotować mieszając i dodając rosolu w miarę, jak ryż wchłania płyn. Dodajemy też rosół z szafranem. Tak gotujemy ok. 15 minut na wolnym ogniu. Potrawa nie powinna wrzeć. Wrzucamy groszek i gotujemy ok. 5 minut. Wrzucamy małże i gotujemy, aż się otworzą. Jeżeli mamy małże mrożone, to możemy wrzucić je odpowiednio wcześniej, aby się rozmroziły i ugotowały, jeżeli z puszki, to później, aby się tylko zagrzały. Wrzucamy krewetki. Znowu moment wrzucenia zależy od tego, czy mamy świeże, gotowane z konserwy, czy mrożone. Przyprawiamy solą, pieprzem, selerem i pietruszką. Ostatecznie ryż powinien być miękki, ale potrawa raczej sucha. Przed podaniem można wsadzić na kilka minut do piekarnika, aby doszła. Paella należy do tych ludowych potraw, które występują w różniczkowanych wariantach. Wśród dodatków spotyka się mięso wieprzowe, wołowe lub konskie, kielbase, fasolki i inne warzywa. Osobiście robię paellę z rybą -- dorszem lub morskimi krewetkami oraz gotowymi mrożonymi "frutti di mare" oraz dodaje odrobinę kajennego dla ostrości.

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Władysław Los)