



Hiszpańskie delicje

Paella czyli jak przygotować ryż jak w Hiszpanii

Potrzebne składniki (danie dla 3 – 4 osób):

- 500 gr kurczaka bez skóry i kości
- 1/2 czerwonej papryki
- 300 gr ryżu typu Bomba
- 1/2 papryki włoskiej
- 7 ząbków czosnku
- 150 gr ugotowanej cieciorki – może też być z puszki
- 1 dojrzały pomidor
- 500 ml + 4 duże łyżki rosołu z kury lub kurczaka
- 1 suszona słodka papryka (po hiszpańsku: ñora)
- **oliwa z oliwek extra virgin 100% – polecamy oliwę PICUAL**
- 5-6 nitek szafranu
- sól do smaku
- 1 kostka rosołowa typu Knorr lub Winiary
- 1 cytryna

Przygotowanie:

1. Do misy miksera włóż całego pomidora, paprykę włoską, suszoną słodką paprykę (ñora), kostkę rosołową, nitki szafranu, 1 obrany ząbek czosnku, dwie duże łyżki oliwy z oliwek extra virgin 100%, cztery duże łyżki rosołu z kury bądź z kurczaka i szczyptę soli. Dobrze zmiksuj i odłóż na bok.
2. Następnie w garnku lub na patelni/paellerze podgrzej 5 dużych łyżek oliwy z oliwek extra virgin 100%. Na rozgrzany ogień połóż czerwoną paprykę, 6 ząbków czosnku ze skórką i kawałki kurczaka. Posól do smaku. Kiedy kurczak uzyska złocisty kolor dodaj ugotowaną cieciorkę i zostaw na kilka minut, od czasu do czasu mieszając.
3. Teraz dodaj ryż i dobrze wymieszaj. Zostaw na ogniu na około dwie minuty – ryż po dwóch minutach będzie oczywiście nadal surowy ale później, podczas gotowania, nie sklei się i się nie rozgotuje.
4. Jeżeli do tej pory nie użyłaś/nie użyłeś paellery, przełóż zawartość misy miksera oraz zawartość garnka na patelnię lub

na paellerę. Jeżeli natomiast czerwoną paprykę, 6 ząbków
11czosnku ze skórką i kawałki kurczaka podsmażyłaś/
podsmażyłeś na paellerze bądź na patelni, tylko dodaj do tego
zawartość miski z miksera. Dokładnie wymieszaj. Wlej rosół z
kury lub kurczaka, wymieszaj raz jeszcze, przykryj pokrywką i
zostaw na wolnym ogniu na około 20 minut. Po 20 minutach
zgaś ogień ale zostaw paellę pod przykryciem na następne 10
minut. Niektórzy chefy kuchni ściągają pokrywkę i
przykrywają paellę bawełnianą ściereczką ale nie jest to
konieczne.

5. Ściągamy pokrywkę lub ściereczkę. Ozdabiamy danie pokrojoną
na kawałki cytryną.

Życzymy smacznego!