



Paella z owocami morza

Steps: 9

Poziom trudności: Średnie

Składniki

4 Porcje

| | | | |
|----------|---------------------------|--------------|---------------------|
| 20 sztuk | Małże | 12 sztuk | Krewetki 16/20 |
| 8 sztuk | Kalmary baby | 100 g | Kiełbasa chorizo |
| 4 łyżki | Pomidory smażone w słoiku | szczypta | Szafran |
| 2 ząbki | Czosnek | 4 łyżki | Oliwa z oliwek |
| 1 sztuka | Papryka czerwona | 4 łyżki | Kukurydza w puszcze |
| 1 litr | Bulion drobiowy | 1 szklanka | Białe wino |
| 1 pęczek | Natka pietruszki | 1,5 szklanki | Ryż do paelli |
| | Sól, pieprz do smaku | | |

Sposób przygotowania:

1. Bulion zagotuj z szafranem.
2. Chorizo pokrój w centymetrową kostkę, natomiast paprykę w kostkę o boku 2 cm.
3. Czosnek przeciśnij przez prasę.
4. Na dużej patelni rozgrzej oliwę, dodaj kiełbasę chorizo i chwilę obsmaż, aż wytopi się tłuszcz. Dodaj małże, krewetki, kalmary, czosnek i paprykę. Wszystko dokładnie przesmaż.
5. Wlej wino, zwiększ ogień i całość odparuj. Dodaj smażone pomidory ze słoika oraz kukurydzę, po chwili wsyp ryż, wymieszaj i smaż kolejne 2 minuty.
6. Wlej gorący bulion, wymieszaj z ryżem i zagotuj. Od tego momentu nie mieszaj.
7. Gotuj przez 12 minut, po tym czasie przykryj patelnię, zmniejsz ogień na minimum i gotuj kolejne 6 minut.
8. Ściągnij z ognia, przykryj i odstaw na kolejne 3 minuty.
9. W tym czasie posiekaj natkę pietruszki do posypania całej paelli.