

Paella

Hozzávalók:

- 20 dkg paella rizs
- 20 dkg tenger gyümölcsei keverék
- 20 dkg garnélarák
- 1,5 l halalaplé
- 5-8 szál sáfrány
- 2 citrom
- 2 lime
- 2 chilipaprika
- 2 TV-paprika
- 2 paradicsom
- só
- olívaolaj

Elkészítése:

A paellasütőt felöntjük olívaolajjal. A garnélarákot beletesszük, hirtelen megsütjük, és kivesszük.

Az olajban néhány perc alatt átsütjük a chilipaprikát, és azt is kivesszük.

A paprikát és a paradicsomot összedaraboljuk, botmixerrel pürésítjük.

A fűszerezett olajba belehelyezzük a rizst, hirtelen átpirítjuk, majd a tűzhelyről lehúзва meghintjük őrölt fűszerpaprikával. Visszatesszük a tűzhelyre, és óvatosan tovább pirítjuk (figyelve, hogy ne égjen meg a paprika).

A paprikás, paradicsomos mixet hozzáadjuk, összekelegetjük, és a halalaplével felöntjük. Belehelyezünk egy nagyon kevés sáfrányt.

A paellát közepes hőmérsékleten 10-15 percig rotyogtatva főzzük.

Ezután takarékra állítjuk a hőfokot, hozzáadjuk a tenger gyümölcseit és a garnélarákot.

Az elkészült paellát letakarjuk, tálalás előtt 5 percig pihentetjük.

Séfünk tippje: Tintahallal vagy csirkemellel is gazdagíthatjuk.