

Paella z chorizo i krewetkami

Autor: **oldfork**Przepisów: **106** Ocena: **1936**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 30 dag ryżu arborio (jak do risotto)
- 20 dag kiełbasy chorizo
- 20 szt krewetek
- 30 dag mieszanki owoców morza
- 1 czerwona papryka
- 1 nieduża główka czosnku
- 1 cebula
- 1/2 łyżeczki kurkumy
- kartonik pomidorów
- 600 ml bulionu drobiowego
- 10-15 szt pomidorków koktajlowych
- Oliwa z oliwek
- Pieprz, sól
- 1 cytryna
- garść posiekanej natki pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Kiełbasę chorizo kroimy w plastry, cebulę i paprykę siekamy w drobną kostkę, czosnek miażdżymy i drobno kroimy
Na dużą rozgrzaną patelnię (u mnie specjalna do paelli) wlewamy kilka łyżek oliwy. Wrzucamy chorizo i smażymy ok 8 min aż wytopi się tłuszcz. Następnie wrzucamy cebulę, czosnek i paprykę. Całość smażymy kolejne 8-10 min.
Dodajemy ryż i przesmażamy aż stanie się szklisty. Wlewamy bulion, doprawiamy solą pieprzem i kurkumą. Stale mieszając od brzegów patelni do środka (tworząc charakterystyczną górkę) gotujemy potrawę 15 min.
Dodajemy pomidory, krewetki, mieszankę owoców morza i dusimy jeszcze 10 min aż ryż wchłonie cały płyn a na spodzie zacznie się tworzyć niewielka warstwa przypieczonego ryżu.



- 2 Dodajemy przekrojone na połówki pomidorki koktajlowe, posypujemy pietruszką i podajemy z cytryną pokrojoną w ósemki.



Twoje notatki do przepisu: