

# Deniz Mahsullü Paella

Toplam 70 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 40 dk

6 kişilik

Zor

~560 kcal

Açılış 18/10

Valencia esintili bu paella, safranlı pirinçle karides ve midyeyi geniş tavada buluşturur.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Paella pirinci
- 300 gr Karides
- 250 gr Midye içi
- 5 su bardağı Balık suyu
- 0.3 çay kaşığı Safran
- 1 adet Kırmızı biber

## Yapılışı

1. Biber ve soğanı ince doğrayıp geniş paella tavasını zeytinyağıyla ısıtın.
2. Sebzeleri orta ateşte 5 dakika soteleyin, pirinç tabana eşit yayılsın.
3. Pirinç, safran ve sıcak balık suyunu ekleyip tavanın yüzeyine yayın.
4. Deniz ürünlerini üste dizip orta ateşte 18 dakika pişirin, pirinci karıştırmayın.
5. Tavayı kapatıp paellayı 18 dakika dinlendirin, deniz ürünleri suyunu geri bırakın.
6. Tavanın kenarındaki kuruyan pirinci merkeze taşıp servis kaşığıyla porsiyonlayın.
7. Limon dilimlerini tabağa ekleyin, deniz ürünlerinin kokusu ağzınıza ulaşsın.

### PÜF NOKTASI

Pirinç eklendikten sonra karıştırmayın, tavada kızartılan paella karakteridir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimleriyle sofraya getirin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri