

Valensiya Paella Mixta

Toplam 85 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Zor

~650 kcal

Açlık bar 9/10

Paella mixta, safranlı pirinci tavuk, chorizo, karides, midye ve bezelyeyle geniş tavada pişiren popüler İspanyol pilavıdır.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Paella pirinci
- 500 gr Tavuk but eti
- 180 gr Chorizo
- 300 gr Karides
- 400 gr Midye
- 1 adet Soğan
- 2 adet Domates
- 0.3 çay kaşığı Safran
- 5 su bardağı Tavuk suyu
- 1 su bardağı Bezelye
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Tavuk parçalarını tavada 8 dakika kızartıp kenara alın.
2. Chorizoyu 3 dakika yağ kızalana kadar çevirin.
3. Soğan ve domatesi aynı tavada 8 dakika sofrito gibi pişirin.
4. Pirinci ve safran ekleyip 1 dakika karıştırın.
5. Sıcak tavuk suyunu, tavuk ve chorizoyu tavaya alın.
6. Paellayı 18 dakika karıştırmadan pişirin.
7. Karides, midye ve bezelyeyi ekleyip 8 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Pirinci ekledikten sonra karıştırmamak tabanda ince socarrat oluşmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimleri ve maydanozla tavayı sofranın ortasına getirin.

Alerjenler

