

## Paella z kurczakiem, warzywami (cukinią i papryką) oraz krewetkami

### Składniki, 4 porcje:

- 1 litr bulionu drobiowego lub warzywnego + mała szczypta szafranu lub bulion domowy
- 400 g piersi kurczaka
- 1 czerwona papryka
- 1 cukinia
- 2 ząbki czosnku
- 1 duży pomidor
- 3 łyżki oliwy
- 1/2 łyżeczki papryki w proszku (wędzonej lub słodkiej)
- 1/3 łyżeczki (lub do smaku) ostrej papryki (lub pieprzu cayenne)
- 1/3 szklanki białego wina
- 4 łyżki sosu pomidorowego (passaty) lub 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 170 g ryżu arbrio (jak do risotto) lub calasparra lub carnaroli



### opcjonalnie:

- 8 - 10 obranych krewetek Black Tiger
- drobno posiekane listki z pęczka natki pietruszki, wymieszane z 4 łyżkami oliwy extra vergine i startym ząbkiem czosnku

### Przygotowanie:

- **Bulion:**
  - 1 litr wody
  - warzywa: 1/3 obranej cebuli, kawałek obranej pietruszki, 2 marchewki, kawałeczek pora i liścia kapusty, 3 łyżki natki pietruszki
  - 1 łyżka oliwy extra vergine
  - 1 łyżka sosu sojowego
  - 3 łyżki sosu rybnego
  - szczypta nitek szafranu
  - sól i pieprz do smaku
- Przygotować bulion i zagotować razem z szafranem (ma być gorący przed dodaniem do paelli). Piersi oczyścić z kostek i włókien, pokroić w 1,5 cm kostkę. Paprykę pokroić w małą kosteczkę, cukinię w trochę większą kostkę. Czosnek posiekać na cieniutkie plasterki. Pomidora sparzyć, obrać ze skórki i pokroić w kosteczkę.
- Rozgrzać 2 łyżki oliwy na dużej patelni o średnicy 26 cm. Dodać kurczaka i obsmażyć go dokładnie z każdej strony (około 5 minut).
- Dodać pozostałą łyżkę oliwy, paprykę, cukinię, czosnek i pomidory, dodać szczyptę soli (lub więcej do smaku, w zależności od tego jak słony będzie bulion) i smażyć dalej przez około 7 minut, co chwilę mieszając.
- Dodać paprykę w proszku (słodką lub wędzoną oraz ostrą), wlać wino, wymieszać i gotować przez około 2 minuty aż wino wyparuje. Dodać sos pomidorowy a po chwili wsypać ryż i mieszając smażyć 2 minuty.
- Wlać przecedzony bulion, wymieszać i zagotować. Gotować bez mieszania przez 8 minut, następnie włożyć krewetki (jeśli ich używamy), zmniejszyć ogień do minimum, przykryć szczelnie patelnię folią aluminiową i gotować przez 6 minut. Odstawić z ognia i trzymać pod przykryciem jeszcze przez 2 minuty.
- Zdjąć folię, można polać oliwą z natką pietruszki i czosnkiem jak przy paelli z owocami morza.

SMACZNEGO

Mateusz Wierzb

Restauracja PALADAR

