



PAELLA CON GAMBAS

SKŁADNIKI:

- 300g ryżu arborio
- 500g krewetek tygrysich
- 2 czerwone papryki
- 6 ząbków czosnku
- 1 średniej wielkości cebula
- 400g pomidorów z puszki
- szczypta szafranu
- 600ml bulionu warzywnego
- oliwa, sól, pieprz
- 1 cytryna
- natka pietruszki

Na szeroką, patelnię wlewamy kilka łyżek oliwy z oliwek.

Na rozgrzaną oliwę wrzucamy pokrojoną w średnią kostkę paprykę cebulę oraz posiekane ząbki czosnku. Smażymy około 9-10 minut mieszając.

Następnie na patelnię na której znajdują się warzywa dodajemy ryż arborio. podsmażamy go do momentu, aż stanie się przezroczysty. kolejnym krokiem jest dodanie bulionu oraz doprawienie pieprzem, solą i szafranem.

Całość gotujemy i mieszamy co chwilę.

Po upływie około 15 minut dodajemy pomidory i krewetki. Całość dusimy do momentu pozbycia się większej części płynów, a krewetki będą miękkie.

Gotowy ryż po nadgryzieniu winien lekki stawiać opór.

Gotową paelle podajemy na ciepło z posiekaną natką pietruszki oraz cząstkami cytryny.

Smacznego!

"Restaurante Paladar"

**Mateusz Stasiak IIg
2013/14**



