

Cordon bleu

Składniki:

- pierś z kurczaka 500g
- ser żółty najlepiej grujer pokrojony w cienkie plastry 100g
- szynka babuni pokrojona w cienkie plastry 100g
- jajka 2 szt.
- bułka tarta 200g
- mąka pszenna 2 łyżki
- sól 1 szczypta
- pieprz 1 szczypta



Sposób przygotowania:

Kurczaka oczyścić z przerostów tłuszczu oraz wszelkich błon. Czyste mięso pokrój w cm grubości plastry. Płaty mięsa przykryj kawałkiem folii i dokładnie rozbij. Mięso delikatnie oprósz solą i pieprzem.

Na środek rozbitego kotleta ułóż plaster żółtego sera i szynki. Krawędzie kotleta zawiń do środka. Kotlet uformuj w prostokąt, panieruj w mące, roztrzepanym jajku, a następnie w bułce.

Na patelni rozgrzej Rameę, poczekaj aż tłuszcz przestanie się pienić, to znak że nabrał odpowiedniej temperatury.

Kotlety smaź z obu stron na złoty kolor.

Paella valenciana

Składniki:

- 0,5 kg ryżu do paelli np. bomba lub, jako zamiennik, do risotto, np. arborio lub carnaroli,
- 500 g mięsa kurczaka (różne elementy, jak piersi, nóżki itd),
- 300 g mięsa królika bez skóry i kości,
- 200 g zielonej fasolki szparagowej, pokrojonej na kawałki 3 cm. (może być też mrożona),
- 100 g białej fasoli z puszki,
- 400 g krojonych pomidorów z puszki,
- 200 ml oliwy, np. Classico Monini,
- szczypta szafranu,
- 1 łyżeczka wędzonej mielonej papryki,
- kilka gałązek rozmarynu,
- sól do smaku,
- opcjonalnie: 250 g ślimaków.



Sposób przygotowania:

Rozgrzej patelnię. Obsyp brzegi patelni solą, a na środek wlej oliwę (to podobno zapobiega przypalaniu się paelli). Pokrój mięso kurczaka i królika w kostkę. Pałki kurczaka zostaw w całości. Wrzuć mięso na patelnię, duże kawałki z kością połóż na jej środku. Obsmażaj mięso na wolnym ogniu ze wszystkich stron, aż się zazłoci.

Przesuń mięso na brzegi patelni i wrzuć na środek zieloną fasolkę i pomidory. Smaż, aż z pomidorów odparuje nadmiar płynu. W tym czasie wsyp szafran do kubeczka i zalej 1/4 szklanki wrzątku. Odstaw do naciągnięcia.

Wymieszaj wszystko na patelni, dodaj białą fasolę, ślimaki jeśli używasz, wędzoną paprykę oraz miksturę z szafranem. Wlej ok. 1,5 l. wody. Wrzuć rozmaryn, wszystko wymieszaj, spróbuj i dopraw solą do smaku. Sofrito powinno być dobrze doprawione, gdyż to ono nadaje smak potrawie.

Doprowadź wszystko do wrzenia i zmniejsz ogień do małego. Gotuj przez ok. 30 minut, jeżeli płyn za bardzo odparuje, uzupełnij gorącą wodą. Na osobnej suchej patelni podpraż ryż przez ok. 20 sekund, po czym przesyp go na patelnię z sofrito. Postaraj się rozsypać ryż równomiernie po całej powierzchni patelni.

Gotuj ryż ok. 18-20 minut. Pamiętaj, że zgodnie z tradycyjną metodą przygotowania nie wolno paelli mieszać od chwili dosypania ryżu. Dzięki temu możemy uzyskać socarrat - chrupiącą skorupkę na spodzie potrawy. Jeżeli nasza patelnia jest większa od palnika, należy co dwie minuty obracać patelnię, tak aby różne jej części mogły się nagrzewać. Ryż przez pierwsze 10-12 minut gotujemy na średnim-dużym ogniu, a przez kolejne 5-10 minut na małym. Ryż powinien być al dente, jednocześnie uważamy, aby się nie przypalił. Powinien wchłonąć cały płyn.

Na koniec zdejmij paellę z ognia, przykryj folią aluminiową i odstaw na 5 minut do przesuszenia. Postaw gotową paellę na środek stołu. Zgodnie z tradycją należy jeść ją prosto z patelni. Podawaj z ćwiartkami cytryny do wyciśnięcia na danie.

Źródło: <https://www.przepisy.pl/przepis/kurczak-cordon-bleu>

<https://www.chilliczosnekioliwa.pl/2014/06/tradycyjna-paella-valenciana.html>