

PAELLA VALENCIANA

Składniki:

0,5 kg ryżu do paelli (najlepiej typu „bomba” lub „senia”),

- 700 g kurczaka (piersi, nóżki tzw. „pałki” oraz wątróbka do wyboru)
- 500 g królika bez skóry i kości
- 250 g zielonej fasolki szparagowej umytej i obranej, pokrojonej w 3 cm-owe kawałki
- 100 g dużej białej fasoli, (wcześniej moczonej w wodzie przez 12 godz.)
- 400 g krojonych pomidorów z puszki lub pomidora startego na tarce
- 200 ml oliwy
- szczypta szafranu
- 1 łyżeczka słodkiej papryki mielonej
- sól do smaku
- 5-6 gałązek świeżego rozmarynu
- 1,5-2 l wody



Opcjonalnie:

- 3 świeże karczochy (obrane, wypłukane w wodzie z sokiem z cytryny i pokrojone w ćwiartki)
- 250 g ślimaków

Sposób przygotowania:

1. Umieść patelnię równo na środku źródła ciepła, tak aby równomiernie rozchodziło się ono po całej powierzchni. Rozgrzej na niej oliwę. (Niektórzy obsypują najpierw brzegi patelni solą, a oliwę wlewają na środek – w ten sposób nic się później nie przypala. W tym przypadku nie używa się już później soli do przyprawiania mięsa.)
2. Pokrój piersi kurczaka, wątróbkę oraz królika w ok 2 cm-ową kostkę („pałki” zostaw w całości). Przypraw mięso solą (jeśli nie posoliłeś patelni) i wrzuć na rozgrzaną oliwę, pamiętając że duże części takie jak udka powinny znajdować się na środku. Smaż na wolnym ogniu co jakiś czas mieszając.

3. Jeśli używasz wątróbki, wyjmij ją po kilku minutach, gdyż ta smaży się najszybciej. Dodaj na patelnię dopiero gdy podsmażysz wszystkie warzywa.
4. Gdy kawałki mięsa się zarumienią, przesuń je do krawędzi patelni. Na środek wrzuć zieloną fasolkę. Tak samo jak mięso, fasolkę co jakiś czas mieszaj i zezłoń.
5. Gdy fasolka będzie gotowa, ponownie odsuń składniki na bok. Jeśli gotujesz paellę z karczochami, wrzuć je teraz na środek patelni w podobny sposób jak poprzednie składniki. Poczekaj aż karczochy się podsmażą i kontynuuj.
6. Ponownie odsuń składniki na bok, a na środek wrzuć pomidory i uważaj aby się nie przypaliły.
7. Kiedy z pomidorów odparuje płyn, wymieszaj wszystkie składniki, ewentualnie dodaj wątróbkę i smaż jeszcze przez ok 1-2 min. Dopraw składniki słodką papryką i dodaj wodę. Zamieszaj.
8. Dodaj szafran, opcjonalnie ślimaki oraz białą fasolę i ponownie wymieszaj. Spróbuj, ewentualnie dopraw do smaku solą (bardzo ważne jest by „sofrito” było doprawione zanim dodamy ryż, gdyż to ono nada mu smaku).
9. Doprowadź wszystko do wrzenia i zmniejsz ogień. Wrzuć rozmaryn i gotuj przez ok. 30-45 min. Jeśli poziom wody znacznie się obniży, dodaj ok. szklankę. (warto zachować trochę bulionu na później – w razie gdyby danie po dodaniu ryżu zaczęło się przypalać)
10. Na osobnej, suchej patelni podpraż ryż (ok 20-30 sek). Dodaj ryż do paelli (eksperci wsypują go na patelnię tworząc kształt krzyża – w ten sposób nie trzeba go odmierzać). Gotuj 5 min na dużym ogniu, 5 na średnim oraz 8-10 na małym (łącznie ok 18-20 min). Nigdy nie przekraczaj tego czasu, nawet jeśli cały płyn nie odparuje. Kiedy przedłużymy czas gotowania, ryż stanie się zbyt miękki. Jeśli paella zaczyna się przypalać, można dodać trochę bulionu i przykryć patelnię, aby płyn nie wyparowywał.
11. Po zakończonym gotowaniu, przykryj paellę bawełnianą ściereczką lub gazetą i odstaw na ok. 10 min do „przegryzienia”.

Ensalada de bogavante con emulsion de pepino y manzana

SKŁADNIKI:

- Homar
- 4- 5 pomidorków Cherry (marynowanych w oliwie z szafranem i rozmarynem najlepiej 2-3 dni wcześniej przed sporządzeniem dania).
- 2 zielone jabłka
- 3 limonki
- Czarny sezam
- Kiełki groszku
- 5 g agar – agar



Sposób przygotowania:

1. Homara ugotuj w wrzącej wodzie (czas gotowania 6-10 minut w zależności od wielkości Homara). Po ugotowaniu przełóż do miski z zimną wodą i lodem w celu schłodzenia i zachowania koloru i konsystencji mięsa skorupiaka. Następnie obierz Homara z pancerza
2. Pomidorki Cherry wyciągnij z marynaty i osusz przed dodaniem do potrawy
3. Wyciśnij sok z zielonych jabłek , przecedź przez sito i gazę a następnie odstaw na chwilę aby się wyklarował. Następnie do wyklarowanego soku dodaj agar. Dokładnie wymieszaj (mieszaj do uzyskania oczekiwanej gęstości) wylej do naczynia i poczekaj aż zgęstnieje
4. Ziarna czarnego sezamu upraż na patelni
5. Udekoruj kiełkami groszku
6. Wyciśniętym sokiem z limonki skrop gotowe danie

Źródło:<https://www.spainfoodsherpas.com/valencian-paella-recipe-the-traditional-paella-valenciana/>