



# *Paella Valenciana*

## **Normatyw surowcowy:**

- 40dkg ryżu (np.arborio)
- 8 porcji (80dag) kurczaka (udka i piersi)
- 4 kielbasko chorizo (20dag)
- 35 dag kalmarów
- 16 małży
- 20dag krewetek
- 8 paluszków krabowych
- 20dag zielonego groszku (z puszki)
- 2 cebule
- 4 ząbki czosnku
- 2 pomidory
- 100ml oliwy
- 2 cytryny
- łyżeczka nitek szafranu
- sól, pieprz

## **Sposób przygotowania:**

1. Nitki szafranu zalać litrem przegotowanej letniej wody, odstawić. Chorizo pokroić w plasterki. Paprykę i pomidory umyć, usunąć pestki. Paprykę pokroić w paski, a pomidory na małe kawałki. Cebule i czosnek obrać, posiekać.
2. Kurczaka podzielić na mniejsze kawałki, oprószyć solą i pieprzem. Obsmażyć na rozgrzanej oliwie. Zdjąć z patelni.

3. Cebulę i czosnek zeszklić na oliwie. Dodać pokrojoną paprykę i pomidory. Pod smażyć. Wsypać ryż. Smażyć, mieszając, aż ziarenka zrobią się szkliste. Zalać połową wody z szafranem i gotować 6 – 7 minut.

4. Gdy ryż wchłonie większość płynu i nabierze żółtej barwy, dolać resztę wody, dodać kurczaka i chorizo. Dusić 5–7 min, aż płyn odparuje. Od czasu do czasu poruszać patelnią, ale nie mieszać potrawy.

5. Kalmary pokroić w krążki, małże wyszorować szczoteczką. Z krewetek usunąć jelito. Groszek osączyć z zalewy. Cytryny pokroić na cząstki

6. Do ryżu dodać kalmary i małże, gotować jeszcze 10 minut. Usunąć małże, które się nie otworzyły (to znak, że były niezbyt świeże i nie można ich jeść). Włożyć krewetki lub langustynki i paluszki krabowe. Smażyć jeszcze ok. 10 minut

7. Na 5 minut przed końcem gotowania dodać ciecierzycę lub groszek. Przyprawić solą i pieprzem. Podawać paellę z cząstkami cytryny i winem: najlepiej różowym lub białym.



Źródło: <https://cmgpbpfeastpb.files.wordpress.com/2015/03/paellamadeinatl.jpg>

**HOTEL MALCOM AND BARRET**  
**Marchlewska Wiktoria, klasa II L**