



# PAELLA CON POLLO Y CHORIZO

## Normatyw surowcowy:

- 1 litr bulionu drobiowego lub warzywnego
- szczypta szafranu (kilkanaście nitek, ok. 0,2 g)
- 100 g kielbaski chorizo
- 400 g filetów z kurczaka
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka oliwy
- 1 czerwona papryka
- 1 świeża kukurydza (lub mała puszka ok. 170g, odsączona)
- 1 duży pomidor
- 1/2 szklanki białego wina
- 4 łyżki sosu pomidorowego (passaty) lub 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1/2 łyżeczki mielonej papryki słodkiej (lub wędzonej)
- 1/3 łyżeczki mielonej papryki ostrej (lub pieprzu cayenne)
- 1/2 łyżeczki mielonej kurkumy
- 300 g ryżu do paelli lub ryżu arborio



### **Sposób przygotowania:**

Bulion zagotować razem z szafranem. Chorizo pokroić w 0,8 cm kostkę. Filety oczyścić z kostek i włókien, pokroić w 1,5 cm kostkę. Paprykę pokroić w 1,5 cm kostkę, ziarna kukurydzy odciąć od kolby. Czosnek zetrzeć na drobnej tarce. Pomidora sparzyć, obrać ze skórki, pokroić w kostkę (odrzucić nadmiar soku i nasiona z komór). Rozgrzać 2 łyżki oliwy na dużej patelni o średnicy min. 26 cm. Dodać chorizo i chwilę je obsmażyć aż wytopi się tłuszcz. Dodać kurczaka i obsmażyć go dokładnie z każdej strony (około 3 minuty). W połowie obsmażania dodać czosnek.

Dodać łyżkę oliwy, paprykę i kukurydzę i podsmażyć ok. 2 minuty. Dodać pomidora i smażyć dalej przez około 3 minuty, co chwilę mieszając.

Wlać wino, wymieszać i gotować przez około 4 minuty na większym ogniu aż wino odparuje. Dodać sos pomidorowy i przyprawy (paprykę i kurkumę), wymieszać. Po chwili wsypać ryż i podsmażyć przez kolejne 2 minuty.

Wlać przecedzony gorący bulion, wymieszać i zagotować. Gotować bez mieszania przez 12 minut, następnie zmniejszyć ogień do minimum, przykryć szczelnie patelnię folią aluminiową i gotować kolejne 6 minut (przykrytą paelle można też na ten czas włożyć do rozgrzanego do 180 st. C piekarnika). Odstawić z ognia i trzymać pod przykryciem jeszcze przez 2 minuty.

Zdjąć folię, można polać oliwą z natką pietruszki i czosnkiem

## **RESTAURANTE THE LITTLE QUEEN**

**Joanna Budzyńska**