

Los Calamares con arroz

Kategorie: Rýže

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

2 skleničky - několik mražených nebo chlazených kalamárů v celku - ne kroužky (množství volíme přiměřeně k množství rýže, velikosti kalamárů a stavu peněženky, ale musíme počítat s tím, že při vaření zmenší velikost), čerstvé žampiony, sušená šunka, sůl, bo

bkový list, rýže - asi

Na pochar: menší červená, zelená, žlutá paprika (jakou máme doma, ale čím víc barev, tím lépe), dvě měkká rajčata, případně rajčata v plechovce, cibule, sladká paprika, olivový olej

Postup

Postup přípravy: Mražené kalamáry necháme rozmrazit, chlazené i rozmražené v každém případě prohlédneme a pokud nejsou očištěné, tak je očištíme a to tak, že je pod tekoucí vodou propláchneme, oddělíme tahem hlavovou část s chapadly. Hlava se nejí, odkrojíme ji tedy tak, aby chapadla zůstala spojená k sobě a nerozpadla se nám. Prstem zajedeme dovnitř těla a vyjmeme vnitřnosti společně s takovým průhledným trnem, který na pohmat ucítíme, chce to trošičku tlak, protože drží a klouže. Dáme vařit vodu, ovšem zásadně bez soli, můžeme přidat jen lísteček bobkového listu, v momentě bodu varu vložíme tělo i chapadla. Doba vaření závisí na velikosti a stavu kalamárů, je třeba průběžně zkoušet, zda není maso příliš tuhé. Podle mé zkušenosti stačí tak 10 minut.

Mezitím si připravíme na velké pánvi tzv. pochar. Nakrájíme cibulku na kostičky, taktéž papriky a nakrájená, spařená, oloupaná rajčata a smažíme na olivovém oleji, paprika i rajčata musí změkhnout. Potom zaprášíme sladkou paprikou. Do originál paelly se místo toho přidává špetka šafránu pro barvu, záleží na chuti každého. Přidáme rýži, zásadně dlouhou, která je vhodná na přípravu paelly, tuším se dá koupit i u nás, trochu osolíme, promícháme a necháme chvíli smažit, aby se nám nelepila. Slijeme vodu z kalamárů, má krásnou barvu do fialova a zalijeme s ní rýži. Poměr asi tak 1 sklenička rýže = 2,5 skleniček tekutiny. Chapadla necháme v celku, tělo nakrájíme nakrájíme na větší kousky, určitě ale netvoříme příliš tenké kroužky (ty se hodí za syrova na smažení jen tak obalené v hladké mouce) a vložíme do rýže. Pokud jsme nepřidali bobkový list již ke kalamárům, tak ho přidáme teď. Vše promícháme a necháme vařit. Po asi deseti minutách můžeme přidat nakrájené žampiony a sušenou šunku a necháme vařit minimálně dalších deset minut, vše záleží na rýži, zda je dostatečně měkká.

Ve Španělsku se podává s chlebem (který je ale spíš podobný francouzské bagetě než našemu chlebu).

Dobrá zpráva na závěr, pokud neseženete kalamáry, dá se dělat stejně i s mraženými mušlemi nebo masem, kuřecím, vepřovým, králičím? jen s tím rozdílem, že se samostatně osmaží maso na kostičky do zlatova, vyjme se a výpek se zalije vodou s bujonem (třeba z kostky), tím se pak zalije rýže.