Paella valenciana neboli valencijská paella

Kategorie: Rýže

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5 kuřete (cca 850 g)
petrželka
bobkový list
3 zrnka pepře
6 zmrazených jedlých slávek s lasturami
6 zmrazených vyloupaných škeblí
60 g zmrazeného humřího masa
60 g zmrazených velkých krevet
olej
sůl
2 stroužky česneku
1 cibule
1 červená paprika
1 zmrazený malý kalamár
1 lžíce mleté sladké papriky
80 g hrášku
350 g rýže
špetka šafránu
dílky citronu na ozdobu.

Postup

Půlku kuřete (nebo zkombinovat s králičím masem) rozdělíme na kousky, oddělíme tuk, maso zalijeme litrem studené vdy, přidáme petrželku, bobkový list, sůl, pepř a vaříme je pod pokličkou půl hodiny. Odděleně podusíme v troše osolené vody jedlé slávky, krevety a škeble, po pěti minutách je ocedíme, humří maso podusíme ve vodě do měkka, ocedíme a nakrájíme na kousky. Kousky kuřete opečeme po všech stranách na oleji, přidáme drobně nakrájený česnek a cibuli, papriku nakrájenou na nudličky, zmrazeného kalamára, vše osolíme a osmažíme. Přidáme mletou papriku, hrášek, rýži a za stálého míchání vše osmažíme. Přilijeme vařící procezený vývar (na 1 šálek rýže 0,5 šálku vývaru), přidáme šafrán, vše dobře promícháme a vaříme prudkým varem 5 minut. Rýži poklademe slávkami, škeblemi, humřím masem a krevetami a dusíme pod poklicí na malém ohni 10 minut. Paellu necháme stát 5 minut, pak ji podáváme s dílky citrónu.