

A legfinomabb Paella recept

Hozzávalók

- 4 egész csirke comb (esetleg nyúl)
- 50dkg tenger gyümölcsei (kagyló, rákhús, polip stb.)
- 35dkg rizs
- 1 szál póréhagyma (vagy 1 fej vöröshagyma)
- 4 gerezd fokhagyma
- 1 db kaliforniai piros húsú paprika
- 25 dkg zöldborsó,
- 7dl húsleves (tyúkhúsleves kockából)
- 2 dl fehér bor
- 1 kiskanál sáfrány
- 2-3 babérlevél
- só, bors, 2 egész citrom

A tengeri herkentyű elhagyható ha valaki nem szereti.

Elkészítése

1. A póréhagymát felkarikázzuk, a paradicsomot felkockázzuk és a fokhagymát is felaprítjuk.
2. A tenger gyümölcseit kiolvasztjuk.
3. A csirkét sózzuk, borsozzuk és megszórnjuk fokhagymával is. A paella serpenyőben kevés olajon aranysárgára sütjük, majd kiszedjük egy tálra. (később még visszakerül az ételbe)
4. A visszamaradt olajos csirkehúsos szaftba beletesszük a hagymát és a fokhagymát. Egy kevés pirítás után hozzáadjuk a piros húsú paprikát és a zöldborsót is. Sózzuk, borsozzuk, felöntjük a fehérborral és hozzáesszük a babérlevelet is. Egy picit forraljuk, majd levesszük a tűzről.
5. Beleszórjuk a rizst és felöntjük a húsleves lével végre hozzáadjuk a sáfrányt.
6. Összekeverjük és tetejére helyezük a félig átsült csirkedarabokat.
7. A serpenyőt lefedjük fedővel vagy alufóliával és 180 fokos sütőben 25 percig sütjük. Akkor jó, ha egy lapáttal arrébb toljuk a ragut és a rizs alatt már nem áll a lé.
8. Az egytálétel tetején elosztom a tenger gyümölcseit és visszateszem a sütőbe 10-15 percre és most már fedő nélkül sütjük.

Citrom gerezdekkel és félszáraz fehér borral tálalom. Nagyon jó vendégváró étel, mert 1-6 pontig előre el lehet készíteni.

Jó étvágyat!

