



Paella cu creveti și chorizo

⌚ 30–40 Min. 🍲 🍲 🍲

Pregătire

- 1 Spală roșiiile cherry și tai-le în patru. Spală ardeiul gras, scoate coada și sămburii și tai-le în bucăți de 2 pe 2 cm. Curăță ceapa și usturoiul de coajă și tai-le în cuburi mici.
- 2 Toarnă fâșiiile de șofran în apă călduță și lasă-le deoparte. Clătește creveții sub jet de apă rece și usucă-i tamponând.
- 3 Încinge ulei de măslini într-o tigaie mare. Präjește creveții timp de 5 minute până capătă acea culoare specifică minunată. Asezonează cu sare de mare și piper măcinat și scoate-i din tigaie.
- 4 Adaugă ceapa, ardeiul și orezul în oală și călește-le. Asezonează cu boia afumată și adaugă ulei de măslini după gust.
- 5 Adaugă roșiiile și usturoiul și călește tot amestecul. Folosește vin alb pentru a deglaza oala și toarnă apă infuzată cu șofran. Lasă să fierbă la foc mic timp de 20 minute, amestecând din când în când, până când lichidul se evaporă complet.
- 6 Între timp, îndepărtează pielea de pe chorizo, adaugă în paella și gătește.
- 7 Adaugă creveții în paella cu 5 minute înainte de finalul duratei de gătire și lasă la infuzat pe foc mic.
- 8 Între timp, stoarce o lămâie și feliaz-o pe a doua. Toacă mare pătrunjelul proaspăt.
- 9 Amestecă sucul de lămâie în paella preparată și asezonează după gust cu sare de mare și piper măcinat. Servește paella pe farfurii, decorează cu pătrunjel și felii de lămâie și savurează.

Ingrediente 5 Portii

◆ = Kotányi Produkte

400 g	Orez pentru paella
300 g	Creveți
150 g	Chorizo
12	Roșii cherry
2	Ardei capia roșu
1	Ceapă, mare
2	Căței de usturoi
1.3 l	Apă, călduță
2	Lămâii
100 ml	Vin alb
1	Crengută de pătrunjel proaspăt
4 lingură	Ulei de măslini
1 plic	◆ Șofran pur
1 linguriță	◆ Boia de ardei afumată
1 linguriță	◆ Sare de mare iodată
1 linguriță	◆ Piper negru măcinat

