

Paella cu creveți și chorizo

30—40 Min.

Ingrediente 5 Porții

= 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	Crenguță de pătrunjel proaspăt
4 lingură	Ulei de măsline
1 plic	Șofran pur
1 linguriță	Boia de ardei afumată
1 linguriță	Sare de mare iodată
1 linguriță	Piper negru măcinat

Pregătire

1 Spală roșiile cherry și taie-le în patru. Spală ardeiul gras, scoate coada și sâmburii și taie-l în bucăți de 2 pe 2 cm. Curăță ceapa și usturoiul de coajă și taie-le în cuburi mici.

2 Toarnă fâșiile de șofran în apă călduță și lasă-le deoparte. Clătește creveții sub jet de apă rece și usucă-i tamponând.

3 Încinge ulei de măsline într-o tigaie mare. Prăjește 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 măsline după gust.

5 Adaugă roșiile și usturoiul și călește tot amestecul. Folosește vin alb pentru a deglasa oala și toarnă apă infuzată cu șofran. Lasă să fiarbă 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 creveți 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.