Paella garnélával és chorizóval

30—40 Perc

Elkészítés

1. Mossuk meg és vágjuk negyedekbe a koktélparadicsomot. Mossuk meg a kaliforniai paprikát, távolítsuk el a magházát, és vágjuk 2x2 cm-es kockákra. Hámozzuk meg és aprítsuk fel a vöröshagymát és a fokhagymát.
2. Áztassuk a sáfránszálakat langyos vízbe, és tegyük félre. Öblítsük át a garnélát hideg víz alatt, majd itassuk le róla a nedvességet egy papírtörlővel.
3. Hevítsük fel az olívaolajat egy nagy serpenyőben. Pirítsuk a garnélát 5 percig, amíg szép rózsaszínű lesz. Ízesítsük tengeri sóval és őrölt borssal, és szedjük ki a serpenyőből.
4. Tegyük a serpenyőbe a vöröshagymát, a paprikát és a rizst, és pirítsuk össze. Fűszerezzük füstölt paprikával és adjunk hozzá ízlés szerint olívaolajat.
5. Adjuk hozzá a paradicsomot és a fokhagymát, és rövid ideig pirítsuk együtt a többi hozzávalóval. Fehérborral lazítsuk fel a serpenyőre tapadt szaftot, majd öntsük fel az egészet a sáfrányos vízzel. Időnként megkeverve főzzük kis lángon 20 percig, amíg a rizs magába szívja a folyadékot.
6. Közben húzzuk le a chorizo bőrét, és ezt is adjuk a paellához.
7. A főzési idő utolsó 5 percében adjuk hozzá a garnélát, és alacsony lángon melegítsük össze a paellával.
8. Közben facsarjuk ki az egyik citrom levét, a másikat pedig szeleteljük fel. Aprítsuk fel a friss petrezselymet.
9. Keverjük hozzá a kész paellához a citromlevet, és szórjuk meg ízlés szerint tengeri sóval és őrölt borssal. Szedjük a paellát tányérokra, és díszítsük az aprított petrezselyemmel és a citromszeletekkel.

Összetevők 5 fő részére

= Kotányi Produkte

400 g	Paella rizs
300 g	Garnéla
150 g	Chorizo
12	Koktélparadicsom
2	Kápiapaprika
1	Nagy vöröshagyma
2	Gerezd fokhagyma
1.3 l	Langyos víz
2	Citrom
100 ml	Fehérbor
1	Csokor friss petrezselyem
4 ek.	Olívaolaj
1 csomag	Sáfrány, valódi
1 tk.	Paprika, füstölt
1 tk.	Tengeri só, durva szemű
1 tk.	Feketebors, őrölt