



Összetevők 5 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Paella rizs
300 g	Garnéla
150 g	Chorizo
12	Koktélpapadicsom
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

Paella garnélával és chorizóval

⌚ 30—40 Perc 

Elkészítés

- 1 Mossuk meg és vágjuk negyedekbe a koktélpapadicsomot. 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 sáfrányszálakat langyos vízbe, és tegyük félre. Öblítsük át a garnélát hideg víz alatt, majd itassuk le róla a nedvességet egy papírtörülkövel.
- 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. Fűszerezük füstölt paprikával és adjunk hozzá ízlés szerint olívaolajat.
- 5 Adjuk hozzá a papadicsomot 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.

