

Ингредиенты 5 Порции

= Kotányi Produkte

400 г	Рис для паэльи
300 г	Креветки
150 г	Чоризо
12	Помидоры черри
2	Красный остроконечный перец
1	Большой лук
2	Зубчики чеснока
1.3 л	Вода, теплая
2	Лимоны
100 мл	Белое вино
1	Пучок свежей петрушки
4 ст. л.	Оливковое масло
1 уп.	Шафран натуральный
1 ч. л.	Красный перец паприка копченая молотая
1 ч. л.	Соль морская
1 ч. л.	Перец черный молотый

Паэлья с креветками и чоризо

30—40 Мин.

Способ приготовления

1. Вымойте помидоры черри и нарежьте их на четвертинки. Промойте болгарский перец, удалите стебель и сердцевину и нарежьте кубиками с ребром 2 см. Очистите и мелко нарежьте кубиками лук и чеснок.
2. Поместите шафран в теплую воду и отставьте в сторону. Промойте креветки под холодной проточной водой и промокните насухо.
3. Разогрейте оливковое масло в большой сковороде. Обжаривайте креветки в течение 5 минут, пока они не подрумянятся. Приправьте морской солью и молотым перцем и выложите из сковороды.
4. Потушите в сковороде лук, перец и рис. Приправьте копченой паприкой и добавьте по вкусу оливковое масло.
5. Добавьте помидоры и чеснок и потушите их. Используйте белое вино для дегласирования и налейте шафрановую воду. Тушите на медленном огне в течение 20 минут, периодически помешивая, пока жидкость не выкипит.
6. Снимите кожицу с чоризо, добавьте в паэлью и продолжайте готовить.
7. За 5 минут до готовности добавьте креветки в паэлью и тушите ее на медленном огне.
8. Выжмите один лимон и нарежьте ломтиками второй. Крупно нарежьте свежую петрушку.
9. Добавьте в паэлью лимонный сок и приправьте по вкусу морской солью и молотым перцем. Подавайте на тарелках, украсив петрушкой и ломтиками лимона.