



Paella marinera

przepisy.pl



 180 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 40 mililitrów
- mrożona mieszanka owoców morza (ośmiorniczki, krewetki, kalmary, małże itd) - 200 gramów
- mule w puszcze (pikantne) - 1 puszka
- kilka ziarenek pieprzu czerwonego
- zielona papryka - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- żółta papryka - 1 sztuka
- igołomska papryka - 1 sztuka
- pomidory krojone bardzo dobrej jakości w gęstym sosie - 1 słoik
- słodka czerwona papryka - 2 łyżeczki
- wędzona papryka - 1 łyżeczka
- duży ząbek czosnku starty na tarce - 2 sztuki
- dobry koncentrat pomidorowy - 1 puszka
- ryż do paelli (suchy) - 350 gramów
- białe hiszpańskie wino wytrawne - 130 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

bulion szafranowy

- woda - 1 litr
- pieprz czerwony - 1 łyżeczka
- cebula (obrana) - 0.5 sztuk
- pietruszka - 1 sztuka
- duża marchewka - 2 sztuki
- kawałek kapusty włoskiej
- kawałek pora
- kilka łyderek natki pietruszki lub lubczyku
- oliwa extra virgin - 2 łyżki
- sos sojowy - 1 łyżka
- sos rybny - 4 łyżki
- nitki szafranu - 2 szczypty
- sól do smaku

do podania

- oliwa extra virgin
- listki natki pietruszki
- posiekany szczypiorek
- cytryna (umyta, sparzona i pokrojona w cząstki razem ze skórka) - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Z podanych składników na bulion ugotować bulion, powoli i pod przykryciem. Po wyłączeniu gazu zostawić na około pół godziny, następnie przecedzić i odstawić na bok. Bulion można przygotować znacznie wcześniej (nawet dzień wcześniej).
2. Owoce morza należy rozmrozić, przepłukać pod bieżącą wodą i osuszyć na ściereczce. Na patelni (Jeśli macie patelnię do paelli to super, jeśli nie, wystarczy zwykła patelnia o standardowej średnicy ok. 28 cm) rozgrzać Rame smażyć jak szef kuchni. Zaletą Rame jest to, że nie przyska. To doskonały miks oleju rzepakowego i oliwy z oliwek! Papryki pokroić w kosteczki, osuszyć. Na gorącą Rame wrzucić owoce morza. Podsmażyć, ściągnąć z patelni, odłożyć na bok.
3. Dodać kolejną, niewielką porcję Rame i wrzucić paprykę. Mieszając, smażyć przez około 4 minuty.
4. Teraz dodać starty czosnek i puszkę pomidorów. Mieszając smażyć na dość dużym ogniu, nie więcej niż 3 minuty. W sos wnieść koncentrat pomidorowy, słodką i wędzoną paprykę. Wymieszać. Wlać odmierzone wino i gotować na dużym ogniu przez 3 minuty. Sos powinien się zmniejszyć o połowę. Odmierzony ryż płuczemy i wsypujemy do sosu. Musimy go dokładnie wnieść i zagotować. Gdy zacznie bulgotać, zmniejszamy ogień i gotujemy około 10 minut pozwalając, aby całość ładnie pyrkała na ogniu.
5. Mieszmamy ostatni raz i na wierzch dajemy nasze wszystkie owoce morza, przykrywamy folią aluminiową (nie pokrywką!) i gotujemy na najmniejszym ogniu przez 5 minut. Nie mieszmamy już. Po tym czasie wyłączamy gaz i ściągamy potrawę z kuchenki bez ściągnięcia folii. Po 5 minutach ściągamy folię.
6. Posypujemy szczypiorkiem i natką pietruszki. Podajemy z tartym czosnkiem, oliwą z oliwek oraz obowiązkowo - kawałkami cytryny. Danie jest bardzo proste w przygotowaniu, aromatyczne i niezwykle kolorowe. Dzieci próbują prosto z patelni, tak jak tradycyjnie powinno się je jeść. Popijamy hiszpańskie wino lub wodę z cytryną i lubczykiem. Robi się przyjemnie, miło i niezwykle smacznie! Polecam tę potrawę dla osób, które tak jak ja, lubią eksperymentować z różnymi smakami. Polecam osobom, które mają opory przed owocami morza. Po tym daniu im przejdzie. Moje dzieci wychowane na kuchni włoskiej, bez obaw sięgnęły po to hiszpańskie danie. W domu unosił się zapach cytryny, pietruszki i roześmianych, gwarnych portów rybackich. Buen provecho!