PETITE GOURMETS

İSPANYOL

Deniz Mahsullü Paella

Otantik İspanyol deniz mahsulleri paellası - safran, karides, midye, istiridye ve chorizo ile. 1 saatte hazır kolay ev yapımı tarif. Özel ekipman gerekmiyor!

30 min	35 min	1h 5min	6	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 4 bardak hindi suyu
- 1 çay kaşığı safran
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 soğan
- 1 dolmalık biber
- 3 diş sarımsak
- 6 ons sosis
- 3 bardak pirinç
- 14 ons domates
- 1 bardak yeşil fasulye
- 1 libre karides
- 1 libre midye
- 1 libre deniz tarağı
- 1 bardak maydanoz

Yapılışı

1. **Safranlı et suyunu hazırlayın**

   Orta boy bir tencerede 4 su bardağı et suyunu, 1 çay kaşığı safran tellerini ve 1 çay kaşığı tuzu karıştırın. Orta-yüksek ateşte kaynatın, sonra ateşten alın ve sıvı altın sarısı olana kadar 15 dakika demlendirin. Tadına bakın ve gerekirse tuzu ayarlayın. Sıcak tutun.

2. **Izgarayı hazırlayın**

   Gazlı ızgarayı orta-yüksek ısıya (400-450°F/200-230°C) ön ısıtın veya kömürler gri kül ile kaplanana ve elinizi ızgaranın 5 inç üzerinde sadece 3-4 saniye tutabilene kadar mangal ızgarasını hazırlayın.

3. **Temel sebzeleri soteleyin**

   30-35cm paella tavası veya büyük döküm demir tavada ızgara üzerinde orta ateşte 3 yemek kaşığı zeytinyağını ısıtın. 1 adet doğranmış soğan ve 1 adet doğranmış kırmızı dolma biber ekleyin, soğan şeffaflaşana ve biberler yumuşayana kadar 5-7 dakika pişirin. 3 diş dövülmüş sarımsak ekleyin ve koku gelene kadar 30 saniye pişirin.

4. Tavaya 6 oz (170g) doğranmış chorizo ekleyin ve chorizo yağlarını salıp hafifçe kahverengi olana kadar ara sıra karıştırarak 2-3 dakika pişirin.

5 **Pirinci kavurun**

Tavaya 3 su bardağı bomba veya kısa taneli pirinç ekleyin ve her tane yağla kaplanana ve hafifçe kavrulana kadar 3-4 dakika sürekli karıştırın. Pirinç parlak görünmeli ama kahverengi olmamalı.

6 **Sıvı ve domatesleri ekleyin**

Ilık safranlı et suyunu ve 14 oz (400g) ezilmiş domatesleri tavaya döküp eşit dağılması için bir kez karıştırın. 1 su bardağı donmuş bezelye ekleyin ve tadına göre tuzlayın. Bu noktadan sonra bir daha karıştırmayın.

7 **Pirinç tabanını pişirin**

Izgara kapağını kapatın ve paellayı karıştırmadan 12-15 dakika kaynatın, sıvının çoğu emilinceye ve pirinç neredeyse yumuşayıncaya kadar. Pirinç pişmeden tava kuru görünürse, asla ortaya değil kenarlardan sıcak su ekleyin.

8 **Deniz mahsullerini ekleyin**

1 lb (450g) karides, 1 lb (450g) midye (menteşeli tarafı yukarı) ve 1 lb (450g) istirideyi karıştırmadan pilavın içine yerleştirin. Tavayı folyo ile örtün, ızgara kapağını kapatın ve karides pembe ve pişene ve tüm kabuklu deniz mahsulleri açılana kadar 6-8 dakika pişirin.

9 **Socarrat oluşturun**

Folyoyu çıkarın ve tavanın altından gelen nazik çıtırdama seslerini dinleyin. Spatulayla kontrol ettiğinizde hoş kavrulmuş aroma duyuncaya ve alt kısımda altın kabuk oluşana kadar 2-3 dakika daha kapaklı pişirin.

10 Paellayı ızgaradan alın ve üzerine 1 su bardağı doğranmış taze maydanoz serpin. Yanında limon dilimleri ile doğrudan tavadan servis etmeden önce 5 dakika dinlendirin.

Besin Değerleri

680	57g	48g	25g	3g	6g	2,139mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Çatlamış kabukları olan veya pişirdikten sonra sıkıca kapalı kalan midye veya istirideleri atın - bunlar taze olmadıklarının veya düzgün pişmediklerinin işaretleridir.

Eşit ısı dağılımı için sahip olduğunuz en büyük, en kalın tabanlı tavayı kullanın. Paella tavanız yoksa döküm demir veya ağır paslanmaz çelik en iyisidir.

Et suyunu ekleyip kaynamaya başladıktan sonra pirinci asla karıştırmayın. Bu, altında imza socarrat kabuğunun oluşmasını sağlar.

Kabuklu deniz mahsullerini menteşeli tarafları yukarı bakacak şekilde yerleştirin ki düzgün açılsınlar ve pişerken sularını pilavın içine bıraksınlar.

İspanyol chorizo bulamıyorsanız, başka bir salamura sosis kullanıp o kendine özgü dumanlı lezzet için bir çay kaşığı tütsülenmiş toz biber ekleyin.

En otantik lezzet için deniz mahsulleri veya balık suyu kullanın, tavuk suyu da iyi çalışır. Et suyu tuz seviyesi değiştiği için tuzu buna göre ayarlayın.

Sıvı eklemeden önce pirinci yağda 4-5 dakika kavurun - bu her tanenin dokusunu korumasına yardımcı olur ve bulamaçlaşmayı önler.

Lezzetlerin kaynaşması ve socarrat'ın düzgün oturması için bitmiş paellayı servis etmeden önce 5 dakika dinlendirin.