4 Νοεμβρίου 2014

Ισπανική Παέγια

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



ΥΛΙΚΑ:

60 ml ελαιόλαδο
200 γρμ. κρεμμύδι ψιλοκομμένο
2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες
150 γρμ. chorizo κομμένο σε μικρούς κύβους
20 ίνες σαφράν
1 κ.γ. πάπρικα
100 ml κρασί λευκό
600 ml ζωμό κοτόπουλο
200 ml ζωμός γαρίδας
300 γρμ. ρύζι arroz bomba
300 γρμ. κοτόπουλο μπούτι φιλέτο κομμένο σε κύβους
100 γρμ. πιπεριές Φλωρίνης κομμένες
2 πιπεριές κέρατο γλυκές κομμένες
100 γρμ. αρακάς
20 γαρίδες καθαρισμένες
1/2 κιλό μύδια
1 ματσάκι μαϊντανό μόνο τα φύλλα
αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:Σε μία μεγάλη αλλά με χαμηλά τοιχώματα κατσαρόλα (ιδανικά σε παελιέρα) και σε δυνατή φωτιά, σοτάρουμε το κοτόπουλο με το ελαιόλαδο μέχρι

αυτό να πάρει χρώμα. Αφαιρούμε το κοτόπουλο από την παελιέρα και προσθέτουμε το κρεμμύδι και το chorizo. Σοτάρουμε για άλλα 2 λεπτά σε χαμηλή φωτιά. Προσθέτουμε το σκόρδο και σοτάρουμε για 1 λεπτό ακόμα. Προσθέτουμε το σαφράν και την πάπρικα και σοτάρουμε για άλλο 1 λεπτό ακόμα. Προσθέτουμε τους ζωμούς και το κρασί και όταν ξεκινήσει ο βρασμός προσθέτουμε το ρύζι και βράζουμε σε χαμηλή φωτιά για 15 λεπτά. Προσθέτουμε στην παελιέρα τον αρακά, το κοτόπουλο και τις πιπεριές και βράζουμε για 5 λεπτά. Προσθέτουμε τις γαρίδες και τα μύδια και βράζουμε έως ότου δούμε τα μύδια να ανοίγουν (2 – 3 λεπτά) (όσα δεν ανοίξουν τα πετάμε). Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το μυρώνι και το μαϊντανό, προσαρμόζουμε το αλάτι και το πιπέρι και σερβίρουμε. Χυμός λεμόνι προαιρετικά.

Πηγές: Χριστόφορος Πεσκιάς chef –ikypros.com