

Deniz Mahsullü Paella

Toplam 70 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 40 dk 6 kişilik Zor ~560 kcal Açılış 18/10

Valencia esintili bu paella, safranlı pirinçle karides ve midyeyi geniş tavada buluşturur.

Malzemeler

- 2 su bardağı Paella pirinci
- 300 gr Karides
- 250 gr Midye içi
- 5 su bardağı Balıksuyu
- 0.3 çay kaşığı Safran
- 1 adet Kırmızı biber

Yapılış

- Biberi tavada 5 dakika soteleyin.
- Pirinç, safran ve balıksuyunu ekleyin.
- Deniz ürünlerini üzerine yerleştirip 25 dakika pişirin.
- Ocağı kapatıp paellayı 18 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Pirinç eklendikten sonra karıştırmayı tavada kızartılaban paellanın karakteridir.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimleriyle sofraya getirin.

Alerjenler

Deniz ürünleri