

Valencia Paella Mixta

Toplam 75 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Zor

~560 kcal

Açılış 10/10

Paella mixta, kışananeli pirinci tavuk, karides, midye, safran, biber ve bezelyeyle geniş tavada pişiren İspanyol yemeğidir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Paella pirinci
- 500 gr Tavuk but eti
- 300 gr Karides
- 300 gr Midye
- 1 adet Kırmızı biber
- 1 su bardağı Bezelye
- 0.3 çay kaşığı Safran
- 2 adet Domates
- 5 su bardağı Tavuk suyu
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Safran 1/2 çay kaşığı tavuk suyuyla 10 dakika demleyin.
2. Tavuk parçalarını zeytinyağında 3 dakika mühürleyin.
3. Biber ve domatesi ekleyip 6 dakika pişirin.
4. Pirinci tavaya yayıp 2 dakika yağla çevirin.
5. Tavuk suyu ve safran ekleyip karıştırarak 10 dakika pişirin.
6. Paellayı 18 dakika orta ateşte pişirin.
7. Karides, midye ve bezelyeyi ekleyip 8 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Pirinç eklendikten sonra karıştırmamak tabanda ince socarrat oluşmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimleri ve maydanozla tavadan doğrudan servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

