

Valensiya Deniz Ürünlü Paella

Toplam 60 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

5 kişilik

Orta

~520 kcal

Deniz ürünlü paella, safranlı pirinci, karides, midye ve kalamarla geniş tavada pişiren canlı bir İspanyol sofrasıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Paella pirinci
- 300 gr Karides
- 300 gr Midye
- 250 gr Kalamar
- 0.3 çay kaşığı Safran
- 2 adet Domates
- 4 su bardağı Balık suyu
- 0.5 su bardağı Bezelye

Yapılışı

- Karides ve kalamar tavada 3 dakika çevirip ayrılmıştır.
- Domatesi zeytinyağında 5 dakika pişirin.
- Pirinç, safran ve sıcak balık suyunu ekleyin.
- Pirinçleri karıştırmadan 18 dakika orta ateşte pişirin.
- Deniz ürünleri ve bezelyeyi ekleyip 7 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Pirinç eklendikten sonra karıştırmamakta ince socarrat tabakası oluşur.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimleri ve maydanozla tavadan servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri