

# Paella Mixta

Toplam 85 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Zor

~650 kcal

Açıklama 10/10

Paella mixta, safranlı pirinci tavuk, chorizo, karides, midye ve bezelyeyle geniş tavada pişiren popüler İspanyol pilavıdır.

## Malzemeler

- 2.5 su bardağı Paella pirinci
- 500 gr Tavuk but eti
- 180 gr Chorizo
- 300 gr Karides
- 400 gr Midye
- 1 adet Soğan
- 2 adet Domates
- 0.3 çay kaşığı Safran
- 5 su bardağı Tavuk suyu
- 1 su bardağı Bezelye

## Yapılış

- Tavuk parçalarını tavada 8 dakika kızartıp kenara alın.
- Chorizoyu 3 dakika yağ ısıtılana kadar çevirin.
- Soğan ve domatesi aynı tavada 8 dakika sofrito gibi pişirin.
- Pirinci ve safranı ekleyip 1 dakika karıştırın.
- Sıcak tavuk suyunu, tavuk ve chorizoyu tavaya alın.
- Paella'yı 18 dakika karıştırmadan pişirin.
- Karides, midye ve bezelyeyi ekleyip 8 dakika daha pişirin.

### PÜF NOKTASI

Pirinci ekledikten sonra karıştırmamak tabanda ince socarrat oluşmasını yardımcı eder.

### SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimleri ve maydanozla tavaya soğanı ortasına ekleyin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

