

Paëlla

Fácil paella, mas exige muita atenção



Paella - receita publicada em 07/12/2011.

Idealmente usar uma grande habilidade Wok para ter sucesso neste Paella.

Ajustar as quantidades, dependendo do tamanho do seu fogão ou seu Wok (ainda optar por uma entrada grande Wok) limite pequeno.

Paella receita para 6/7 pessoas

- 250g pequena lula ou lula pronto para cozinhar
- 15 - 30 camarões mexilhões espanholas
- 1 chouriço Box
- 6 chipolat
- peitos de frango 3-300 g de filé de tambori
- 1 pimenta vermelha
- 2 cebolas grandes
- 300 g frescos ou congelados ervilhas
- 4 descascadas sem sementes e tomates ou uma caixa média de polpa de tomate picado
- 250g de arroz
- ½ litro rodada de caldo de peixe
- uma pimenta doce
- 5 dentes de alho
- Paprika em pó (espanhol)
- pistilos de açafraão ou pod (2).

Progressão

Descasque as cebolas, o alho. Blanch e semear os tomates.

Pimentas colher desta vez sem casca (as peles fritos trazer um sabor encorpado esperado) e detalhes em tiras.

Limpe os mexilhões.

Corte as pulseiras de lula por tamanho ou deixá-los inteiros.

Corte os filetes de tamboril cuidadosamente limpos e aparados em medalhões regulares ou cubos.

Corte os peitos de frango ao meio na diagonal.

Lugar, cozinhar, organização

Pochê tamboril 5 minutos no caldo de peixe cobertos em fogo baixo

Reservamo-nos o estoque.

Aqueça a wok ou um muito grande pan (Montante Cuidado proposto na receita é para o uso do Grande Wok)

Fortemente indique as fatias de chouriço para que você não tem que adicionar gordura.

Livrando as fatias de chouriço e repita para chipolata, peitos de frango e, em seguida, os camarões e lulas.

Note-se que a secagem não deverá ser completa. Esta é desenvolver e criar uma alquimia de sabores e aromas

Suer todos os pimentões e cebolas, pimentão e alho

Adicione o arroz e paprika em pó e misture.

Adicione o tomate e substituir os itens já fritos.

Despeje o caldo de peixe

Mexa e cozinhe em potência muito baixa.

Misturar se necessário. Por 20 a 30 minutos (indicativo)

Se necessário, adicione um pouco de água, se o arroz tinha absorvido o cheiro muito rapidamente.

Uma vez que cozinhar é atingido adicione as ervilhas cruas ou congeladas e misture.

Poucos minutos antes de servir coloque os mexilhões lavados e filés de peixes na superfície.

Sirva quando os mexilhões estão abertos.

Concluir

Um amálgama inteligente de risoto e paella.

Por Quê?

Para o pan paella é muito frequentemente demasiado grande ou impróprio para nossos cozinheiros.

A wok é o contraste ideal.

Claro que você manter o direito de modificar os elementos e ir mais longe no cozimento.

Então você vai alimentar o arroz adicional líquido (água, caldo de peixe, caldo de galinha branca.

Crédito: © KarSol – Fotolia.com

Receita no: paella arroz de açafrao cozinha espanhola

<http://chefsimon.lemonde.fr/recettes/paella--8>

São Paulo, SP, 30 Setembro de 2015

Mkmouse