

A fright on the tiles: a paella recipe without the drama

Uma receita paella sem o drama Paella autêntica?

Henry aprendeu da maneira mais difícil não tentar demasiado duro.

Dominar esta festa altamente inautêntica, mas deliciosa com todos os fundamentos ibéricos: sofrito, Socarrat, açafraão e páprica defumada ...



De Henry e Jane paella inautêntica:

Esta versão é muito, muito saboroso e os olhares dramáticos - apenas em um tipo de risco de vida menos do caminho. 'Foto: Jason Lowe para o Guardian

Henry Dimbleby e Jane Baxter

Sexta-feira 28 de agosto de 2015 12:00 BST

A primeira vez que tentou cozinhar paella autêntica, eu quase matei meus convidados.

Eu tinha preparado tudo perfeitamente.

Eu peguei emprestado uma enorme paella prato do meu amigo Jason Lowe, um fotógrafo de alimentos que sabe como fazer essas coisas corretamente, e construiu um fogo de madeira no pátio em nosso quintal.

Eu esqueci completamente que o pátio é feito de ardósia chinês barato, contendo bolsões de ar que se expandem e, eventualmente, explodir, quando aquecido.

Tum-tum-te, na I pottered, alheio ao perigo de montagem.

Uma vez que as brasas foram laranja brilhante, eu descansei a panela em cima, derramado em abundância de azeite e souo para baixo o meu "sofrito" de alho, cebola e pimentas.

Então eu adicionei o arroz calasparra e estoque, seguido por pedaços de frango e coelho e caracóis. (Paella originado no interior, de modo a versão autêntica não contém frutos do mar.)

À medida que o arroz no fundo da panela encrespado para formar um Socarrat perfeito - derivado do verbo espanhol para chamuscar - Liguei para meus convidados para o jardim para se maravilhar com minha obra.

Eles ficaram ao redor do fogo e oohing aahing e, em seguida: BOOM!

A ardósia explodiu com um estalo ensurdecedor.

Fragmentos de vermelho quente ardósia, carvão vegetal e paella voou no ar. (No dia seguinte, encontrei detritos carbonizados no banheiro janela, dois andares acima.)

Os convidados correu gritando, como pompeianos fugindo Vesúvio.

As brasas ardentes choveram sobre eles, queimando buracos em seus jumpers e derretendo as solas dos seus sapatos.

Mas eu sou afortunado em meus amigos: eles são tão estóica como eles são gananciosos.

Cinco minutos depois, estávamos todos sentados em volta da mesa da cozinha aconchegar em uma paella muito corajoso, trocando contos de sobrevivência e rindo com a irmandade ligeiramente louco que vem de uma fuga estreita.

Tudo o que tem, em vez colocar-me fora autêntica paella, então receita de hoje é decididamente não autêntico - e qualquer um que aponta isso nos comentários abaixo deste artigo é convidado a minha casa para ficar perto do fogo, enquanto eu repetir a experiência.

Esta versão é muito, muito saboroso e os olhares dramáticos - apenas em um tipo de risco de vida menos do caminho.

É definitivamente vale a pena investir em arroz paella adequada - calasparra é bom.

Risotto ou arroz de grão curto irá produzir um prato saboroso, mas sem a entrega extraordinária, mas firme, de textura que você começa a partir do material autêntico.

Serve 4-6

150g cozinhar chouriço, cortado

400g coxas de frango sem osso, cortados em 3 fatias

2 colheres de sopa de azeite

2 cebolas, finamente picado

2 varas de aipo, finamente picado

1 alho-porro, finamente picado

1 pimentão vermelho picado finamente

4 dentes de alho amassados

Uma pitada de flocos de pimenta secas

2 tiras de casca de laranja

Uma pitada de açafreão

2 colher de chá de páprica defumada

400g de arroz paella

Pelo menos 1 litro de caldo de galinha

200g de lulas, limpos e cortados

1 quilo mexilhões, limpos

Feijões franceses 100g, picados

100g de ervilhas

Sal e pimenta preta

Um punhado de salsa picada

1 Aqueça o óleo em uma panela grande paella (no fogão vai fazer muito bem) e marrom fora do chorizo. Retire da panela.

Fritar o frango na gordura chorizo por 10 minutos até dourar bem.

Retire da panela.

2 Cozinhe a cebola, aipo, alho-poró, pimentão vermelho, alho, pimentão, laranja e açafreão nos sucos da carne por 10 minutos, sem dourar.

3 Adicione os páprica defumada e o arroz e cozinhe por um minuto, tempero bem.

Adicione o caldo de galinha e trazer para ferver. Retorne o chouriço e frango para a panela e cozinhe em fogo médio por 15 minutos.

4 Adicione a lula, mexilhões, feijões e ervilhas ao arroz.

Cubra e cozinhe por mais 5 minutos ou até que o arroz esteja macio e os mexilhões abrirem.

Tempere bem e polvilhe com salsa. Cubra e deixe descansar por 5 minutos antes de servir.

Os nossos melhores receitas espanholas

Salada com amêndoas e manchego

100g de foguete

1 alface

Vinagre de xerez 1 colher de sopa

3 colheres de sopa de azeite extra-virgem

100g Marcona (ou outros) amêndoas, torrado e picado

100g de queijo manchego

Sal e pimenta preta

1 Lave e seque o foguete e romaine.

Corte a alface em fatias finas no sentido do comprimento.

Coloque em uma tigela grande.

2 Misture o vinagre eo óleo juntos e tempere bem.

Atire a alface com o curativo.

3 Polvilhe a salada com as amêndoas e raspar o queijo por cima.

Figos assado com mel, crème fraîche e brandy

10 figos

2 colheres de sopa mel escorrendo

200g crème fraîche

50ml de conhaque

2 laranjas, seccionados

2 colheres de sopa de hortelã desfiado

1 Pré-aqueça o forno a 200C / 400F / gás marca 6.

Corte os figos em metade da base para a ponta.

Coloque em uma pele do lado do tabuleiro para baixo.

Regue com mel.

Coloque uma gota de crème fraîche em cada figo e regue com brandy.

2 Cozinhe por 15 minutos ou até que o topo dos figos são dourar.

3 Misture os gomos de laranja com hortelã.

Sirva os figos com um pouco de salada de laranja.

<http://www.theguardian.com/lifeandstyle/2015/aug/28/a-fright-on-the-tiles-a-paella-recipe-without-the-drama>

São Paulo, SP, 30 Setembro de 2015

Mkmouse