

Publicerad 2 maj 2006 08:10

Antonias paella

Portioner: 4**Tid:** 50 minuter**Ingredienser:**

1 kycklingbröst
150 g rökt fläsk
4 kycklingklubbor
salt och svartpeppar
2–3 msk finhackad färsk rosmarin
olivolja
1 hel stor vitlök (oskalad)
1 röd chilipeppar
3 vitlöksklyftor
2 tomater
salt och peppar
2 avlånga, tunnskaliga röda paprikor
150 g gröna bönor
5 dl avorioris
1 l hönsbuljong
4–5 svartpepparkorn
1 pkt saffran (0,5 g)

Den här paellan lärde jag av Antonia, som drev i en liten restaurang i Alicantes gamla stad. Att blanda kött och fisk är inte klassiskt, ta antingen det ena eller det andra, var hennes råd.

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Dela kycklingbrösten i mindre bitar, salta och peppra. Vänd kycklingbitarna i finhackad färsk rosmarin. Skär fläsket i tärningar.
3. Bryn kycklingen och fläsket i olivolja under omrörning 5–6 minuter. Sätt pannan åt sidan.
4. Skär av bottenplattan på vitlöken, men klyftorna ska fortfarande hålla ihop. Stek den med snittytan neråt i en panna tills den mjuknar, omkring 10 minuter. Vänd den 1–2 gånger under tiden. Sätt in på galler i ugnen och stek tills löken är helt mjuk.
5. Halvera och kärna ur chilipepparn och stek den i en panna tills den är lätt brynt, tillsammans med vitlöksklyftorna. Lägg över i en mortel. Skär tomaterna i klyftor och stek dem mjuka.
6. Stöt chili och vitlöksklyftor tillsammans med saffran, tillsätt sedan tomaterna och mosa till en pasta. Det går också att köra i matberedare.
7. Halvera paprikorna. Kärna ur dem och skär i långa breda strimlor. Stek dem mjuka och lite brynta i olja. Lägg åt sidan.
8. Fräs riset i olja i en stor kastrull. Häll på buljong och lägg i tomat-chilipastan samt pepparkornen. Koka upp och småkoka 5 minuter. Skumma av ytan väl.
9. Lägg i det tärnade fläsket och kycklingbitarna i riset och de gröna böerna, skurna i mindre bitar. Koka ytterligare cirka 15 minuter tills riset är färdigkokt och kycklingen är klar.
10. Garnera med breda strimlor av stekt paprika, som ekrarna i ett cykelhjul. Ploppa ur

de mjukstekta vitlöksklyftorna ur vit-löken, bryn dem i en panna och strö över paellan. Strö också över färsk hackad rosmarin.

Eja Nilsson

© Detta material är skyddat enligt lagen om upphovsrätt.