

TASTELINE.COM

Saffranspaella med skaldjur och kyckling



Ordet paella kommer ifrån latinets patella, en bricka som romarna ställde gudarnas offergåvor på.

Typ av rätt: Huvudrätt
Tillagningstid: >50
Önskemål: Barn och familj
Huvudingrediens: Fågel, Skaldjur


Tillagning:

1. Borsta och koka musslorna separat i saltat vatten under lock. De är färdigkokta när skalen öppnar sig och se till att slänga de slutna musslorna. Sila av och spara buljongen.
2. Hacka och fräs varsamt lök, vitlök, och spansk peppar i en paellapanna, stekpanna eller wok. Det ska inte ta färg. Låt kycklingen fräsa med mot slutet. Lägg i tomaterna efter ungefär halva tillagningstiden. Tillsätt vin och låt det reducera (koka ner) något.
3. Halvera, kärna ur och grilla paprikan på hög värme (ca 250 grader) med skalet uppåt högt i ugnen. Den bör få färg på 10-15 minuter. Gnid in paprikan i olivolja för att få färg på skalet.
4. Blanda i saffran i kyckling- och grönsaks-blandningen, rör om väl. Blanda ner riset, och håll i hönsbuljong och buljongen från musselkoket (ca 2-3 dl). Mängden musselbuljong ska vara ungefär hälften så stor som hönsbuljongen. Låt småputtra i ca 20 minuter under omrörning.
5. Lägg i räkorna och de gröna ärtorna när det återstår någon minut av koktiden. Smaka av med salt, peppar, citronsaft
6. Dekorera med musslor och grillad paprika. Eller ett lite lyxigare alternativ är att servera paellan med havskräftor.

Receptet kommer från Pello Picabea, Spanska ambassaden

TASTELINE.COM

Ingredienser:

Receptet är för port. 

3 st	röda tomater
3 st	spansk pepparfrukt, grön
1 st	citron(er)
1 st	gul lök(ar)
3 klyfta (or)	vitlök(ar)
300 g	kycklingfilé(er)
250 g	räkor, skalade
200 g	ris, gärna rundkornigt
	olivolja
0,5 l	hönsbuljong
0,5 paket	saffran
1 dl	vitt vin

Till garnering

1 st	paprika, grillad och skalad
250 g	blåmusslor
75 g	gröna ärtor, kokta