

Csirkés paella

Spanyol recept

Hozzávalók:

2,5 dl olaj

1 csirke, nyolc darabra szétvágva

500 g rizs

5 csésze (1,25 l) húsleves

1 zöldpaprika

1 pirospaprika

1 kisebb konzervnyi borsó

1 kis hagyma

2 paradicsom

Sáfrány

1 gerezd fokhagyma, petrezselyemzöld, só



Elkészítése:

Az olaj felét melegítsük fel, és adjuk hozzá a felszeletelt csirkét, majd főzzük kb. 15 percig. Ha megbarnult kissé, vegyük ki a vízből, tegyük félre.

Az olajhoz adjuk hozzá a felaprított hagymát. 5 perc elteltével adjuk hozzá a paradicsomot (kimagvalva és meghámozva).

Pároljuk kb. 5 percig, majd nyomkodjuk szét egy villa segítségével a paradicsomokat. Szedjük ki ezt a keveréket és helyezzük el a paella serpenyőben (akár egy wok is megfelel).

Tegyük a maradék olajat a paella serpenyőbe. Dobjuk hozzá a zöldpaprikákat valamint a csirkét. Kissé pároljuk össze őket. Sózzuk meg, adjuk hozzá a húsleveset és melegítsük fel (de ne forraljuk).

Eközben egy mozsárban törjük össze a fokhagymát, a petrezselyemzöldet és a sáfrányt egy kis sóval, és nedvesítsük meg a keveréket néhány kanál levessel. Ezt a fűszeres keveréket adjuk a rizshez, dolgozzuk össze jól, majd tegyük a rizset is a paella serpenyőbe.

Amikor a leves felét a rizs beitta, hozzáadhatjuk a piros kaliforniai paprikát és a borsót.

További 20 percig főzzük.

Ha készen vagyunk, hagyjuk 5 percig pihenni, mielőtt tálalnánk.