

Spanische Paella

Hallo Felix, wie geht es dir?

Heute ist es endlich soweit. Ich sende Dir ein original Rezept von einer paella, wie sie in den Restaurants zubereitet wird.

Rubén hat eine Paella zubereitet, als ich dabei war. Er hat es mir alles erklahrt.

Rubén ist der Freund von Carmen und er ist Kuechenchef in einem Restaurant in cala Galdana.

Ich habe keine Mengenangaben beigeschrieben, weil Du das machen kannst, wie du moechtest. Aber im Durchschnitt von jeder Zutat die gleiche Menge.

Ausser das Verhaeltnis Wasser und REis das musst du beachten, sonst wird es nichts.

PAELLA : In einer Pfanne

- Knoblauch klein schneiden (pressen besser) und in Oel anschwenken/ leicht anbraten
nicht so doll, weil Knoblauch wird bitter sonst
- Paprika gruen und rot klein schneiden und dazu geben
- Fleisch oder Fisch mitanbraten
- Tomaten nicht so viel auch klein schneiden und dazu geben, oder passierte Tomaten aus der Dose sind evtl besser, wenn die Tomaten nicht so saftig sind
- Paprikapulver suess dazu geben
- sofort mit Weisswein abloeschen und nicht so wenig
- und Bruehe dazu geben (Er hat bei 5-6 Person 1 und halb Liter genommen, lieber erstmal weniger nehmen, spaeter nachwuerzen)
- dann aufpassen
 - pro Person eine Kelle Reis
 - pro Kelle Reis 2 Kellen Wasser
- Also nach dem Weisswein, den Reis nur dazu geben
- Frische Petersilie oder getrocknete
- Dann anstatt Safran, wegen der Gelbfarbung, benutzen die hier oranges Farbmittel in Pulverform, sieht so aus wie eine normale Gewuerzdose und heisst hier "Colorante" Ich kann dir das hier besorgen oder du guckst mal ob es bei Euch gibt oder du nimmst etwas Safran, ist aber teuer.
- dann kommt das abgemessene Wasser dazu und durchruehren
- ab jetzt nicht mehr ruehren, nicht mehr beugehen und den Reis quellen lassen
- dennoch nicht aus den Augen lassen, wenn der Reis aufquellt, schon mal probieren, wie fest der Reis noch ist, bzw. ob er schon weich ist. und abschmecken mit Salz
- AUFPASSEN, ist der Reis noch zu fest und es gibt keine Fluessigkeit mehr, Fluessigkeit nachgiessen. Wieder ruhen lassen und so weiter.
- Ist der Reis gut, die Pfanne vom Herd nehmen und die komplette Pfanne mit Alufolie abdecken fuer ca 2-3 Minuten
- Danach nicht vergessen : zu essen

Dann, wenn du die Paprika zugibst, kannst du auch noch Erbsen und Wurzeln zugeben oder anderes Gemuese, wie du willst. (Blumenkohl, Brokkolie..)

ABER nie uebertreiben, denn im Vordergrund steht der Reis

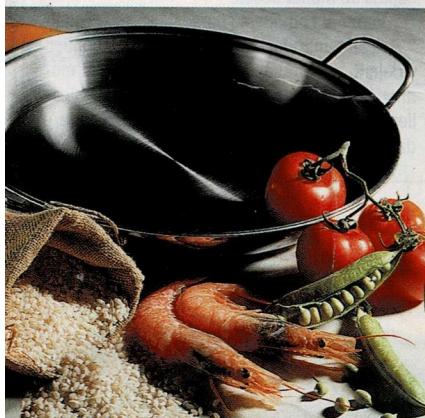
Paella ist etwas aufwendig und kompliziert, am besten faengst du mit der Zubereitung schon an, bevor du ueberhaupt Hunger hast.

Ich hab jetzt auch Hunger. Ich esse heute Spaghetti glaube ich.
Was macht meine CD?

Gruess alle schoen, bis gleich, Maiké

TRADICIONAL

Arroz de pollo y marisco



PREPARACIÓN
1 hora + 5 min.
INGREDIENTES
6-8 Personas
Fácil

5 vasitos de arroz + 1 pollo mediano cortado en octavos + 200 g de salchichas + 500 g de mejillones + 8 gambas + 1 vaso de guisantes congelados + 1 pimiento + 1 taza de tomate triturado + 1 cebolla + 1 diente de ajo + 1 ramita de perejil + 11 vasitos de caldo + unas hebras de azafrán + 4 cucharadas de aceite de oliva + sal + pimienta



1 Freír el pollo en una cazuela o paellera con 3 cucharadas de aceite hasta que esté bien dorado. Retirarlo, agregar la cebolla picada con el ajo y el perejil y sofreírlo 3-4 minutos. Añadir el tomate y cocer durante 5-6 minutos más.



2 Limpiar los mejillones, introducirlos en una cazuela y cocerlos a fuego vivo hasta que se abran. Trasladarlos a una fuente y eliminar los que no se hayan abierto.



3 Incorporar el pollo reservado, las salchichas y los guisantes y, tras 5 minutos, añadir las gambas. Dejar cocer durante 5 minutos más y, por último, agregar los mejillones.



4 Añadir el pimiento cortado en tiras, salpimentar y verter el arroz en la preparación distribuyéndolo de manera uniforme, sin amontonarlo y sin mezclar, sino meneando la paellera.



5 Llevar a ebullición el caldo, diluir en él el azafrán y verterlo sobre el arroz. Cocer a fuego medio durante 16-18 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar durante 2-3 minutos antes de servirlo.



ELECCIONES DE CHEF

El recipiente

El ideal es la paellera, una sartén de hierro, con 2 asas y bordes bajos. También se puede utilizar una sartén de fondo grueso o una cazuela de barro.

El arroz

Para no equivocarse, se puede usar arroz vaporizado, que mantiene perfectamente el punto de cocción.

Las carnes

El cerdo, el conejo o el pavo sustituyen perfectamente al pollo. También se pueden mezclar los diferentes tipos de carne a partes iguales.

Las legumbres

Para alternar o combinar con los guisantes: garbanzos, judías verdes y judías blancas.

Los pescados

La elección es amplia: desde las gambas a las cigalas, del cangrejo a la langosta, la sepia o el calamar, incluso, la económica pescadilla.

La sangría

Es la bebida ideal con el arroz en verano. Mezclar en una jarra 1 litro de vino tinto, 4 cucharadas de brandy, 1 litro de agua mineral con gas, un poco de azúcar, 1 limón y 1 naranja en rodajas, y cualquier otra fruta de temporada. Servirla fresquísima en lugar del vino.

BUENÍSIMO SÓLO DE PESCADO

■ Los arroces son óptimos también sin carne. El procedimiento es el mismo que se ha indicado en la receta. Se trata sólo de sustituir el pollo por 800 g de calamares cortados en anillas y rodajas de merluza, y eliminar las salchichas, añadiendo en su lugar 500 g de almejas o chirlas.

