Paella z chorizo

data aktualizacji: 2019.06.11 autor: Redakcja

Składniki:

- 500 g piersi z kurczaka
- 200 g ryżu arborio
- 1 litr gorącego bulionu warzywnego
- 150 g kiełbasy chorizo
- 1/2 puszki krojonych pomidorów
- 1 czerwona papryka
- 1 żółta papryka
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1 łyżeczka ostrej papryki
- 1/2 łyżeczki kurkumy
- 1/4 łyżeczki szafranu
- sól i świeżo mielony czarny pieprz

Przygotowanie:

Cebulę pokroić w drobną kostkę, czosnek na plasterki. Obie papryki umyć pokroić w kostkę. Kurczaka i chorizo pokroić w kostkę podobnej wielkości.

Na patelni rozgrzać oliwę z oliwek i usmażyć kurczaka, często mieszając. Dodać chorizo i smażyć 2-3 minuty. Następnie na patelnię dodać wszystkie warzywa. Doprawić słodką i ostrą papryką, szafranem, kurkumą, solą oraz pieprzem. Wymieszać i smażyć kilka minut, ciągle mieszając.

Dodać ryż i wlać połowę bulionu. Gotować na średnim ogniu, nie przykrywając. Gdy ryż wchłonie cały bulion, dolać pozostałą część. Wymieszać i gotować aż ryż ponownie go wchłonie.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32324-paella-z-chorizo