

Paella broilerista, kalasta ja äyriäisistä

Noin 15 henkilölle tapasannoksina



Ainekset

- 5 lasillista pyöreäjyväistä riisiä
- 8–10 broilerin rintafileetä, paloiteltuina
- 400–500 g kokonaisia jättikatkarapuja päineen
- 1 pussi pakastettua kalmari-, simpukka- ja kalasekoitusta
- 2 keskikokoista sipulia · 4–5 valkosipulinkynttä · 2 punaista paprikaa
- 1 tölkki tomaattimurskaa · 2 rkl tomaattipyreetä
- 1 kourallinen kivettömiä vihreitä oliiveja
- Noin 150 ml valkoviiniä
- 1 kalaliemikuutio
- 1 tl mietoa paprikajauhetta · 1 tl paellan elintarvikeväriä
- Noin 80–100 ml oliiviöljyä · suolaa maun mukaan
- Vettä niin, että siivilöityä lientä saadaan 12½ lasillista, sekä hieman varalle

Mittaa riisi ja liemi samalla lasilla: 2½ lasillista lientä yhtä riisilasillista kohti. Jos lasi on 200 ml, riisiä on tilavuudeltaan 1 litra ja lientä 2,5 litraa. Määrät ovat kurssia varten sovitut.

Valmistus

1. Valmista liemi

Kuori jättikatkaravut ja säilytä pyrstöt kylmässä. Paista päät ja kuoret kattilassa osassa öljyä. Painele niitä, jotta maku irtoaa. Lisää valkoviini ja irrota kattilan pohjaan tarttuneet maut. Anna viinin kiehua hieman kokoon. Lisää vesi ja kalaliemikuutio. Keitä 15–20 minuuttia ja siivilöi. Mittaa liemi siivilöinnin jälkeen ja lisää vettä, kunnes lientä on 12½ lasillista. Pidä kuumana ja varaa hieman ylimääräistä lientä.

2. Ruskista broileri

Leikkaa rintafileet pieniksi paloiksi. Kuumenna öljy paellapannussa ja ruskista broileri tarvittaessa erissä. Siirrä palat pannun reunoille tai nosta hetkeksi sivuun kasvisten paistamisen ajaksi.

3. Valmista kasvispohja

Hienonna sipulit, valkosipuli ja paprikat. Paista, kunnes kasvikset pehmenevät. Lisää tomaattimurska ja tomaattipyree. Kypsennä, kunnes ylimääräinen neste on haihtunut. Lisää mieto paprikajauhe ja sekoita nopeasti, jotta se ei pala. Yhdistä broileri kasvispohjaan.

4. Lisää kala- ja äyriäissekoitus

Sulata pakastesekoitus etukäteen jääkaapissa ja valuta hyvin. Lisää se kasvispohjaan ja paista hetki. Jos seoksessa on helposti hajoavaa kalaa tai valmiiksi kypsennettyjä äyriäisiä, säästä ne kypsennyksen loppupuolelle.

5. Lisää riisi

Lisää 5 lasillista riisiä ja paista 1–2 minuuttia. Kaada joukkoon 12½ lasillista kuumaa lientä ja lisää paellan elintarvikeväri. Maista lientä ennen suolan lisäämistä: liemikuutio ja oliivit sisältävät jo suolaa. Levitä riisi tasaisesti. Älä enää sekoita riisiä tämän jälkeen.

6. Kypsennä

Kypsennä noin 8 minuuttia kovalla lämmöllä ja 10–12 minuuttia keskilämmöllä tai miedolla lämmöllä. Sovita aika käytettyyn riisiin. Kun aikaa on jäljellä 5–7 minuuttia, lisää jättikatkaravut ja oliivit sekä aiemmin sivuun jätetyt kalat tai äyriäiset. Jos neste loppuu ennen riisin kypsymistä, lisää hieman kuumaa varalientä. Varmista, että broileri ja jättikatkaravut ovat täysin kypsiä.

7. Viimeistele ja anna vetäytyä

Kun lientä on tuskin jäljellä, voit nostaa lämpöä hetkeksi, jotta pohjaan muodostuu ohut rapea riisikerros eli socarrat. Varo polttamasta pohjaa. Nosta pannu pois lämmöltä ja anna vetäytyä 5 minuuttia. Tarjoa pieninä tapasannoksina.