

Мясная паэлья с курицей и колбасками

Ингредиенты

- Рис - 350 г
- Куриные бедрашки - 6 шт
- Морская соль -
- Черный перец -
- Колбаса - 250 г
- Оливковое масло - 3 ст.л
- Красный перец - 2 шт
- Чеснок - 6 зубчиков
- Белое вино - 125 мл
- Бульон - 1 л
- Шафран -
- Паприка - 0.5 ч.л
- Горох - 100 г
- Помидоры - 6 шт
- Петрушка -
- Лимон -



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Тщательно промойте рис, дайте стечь воде и оставьте. Нарезьте курицу на небольшие кусочки и приправьте солью и перцем. Нарезьте колбаску толстыми ломтиками.

2

Разогрейте в большом сотейнике – или сковороде для паэлья – оливковое масло и подрумяньте со всех сторон курицу. Переложите на тарелку и оставьте. Добавьте в сотейник чоризо и жарьте 2 минуты, а затем добавьте рубленые перцы и чеснок. Готовьте 3-4 минуты, часто помешивая, пока перец не начнет размягчаться.

3

Всыпьте рис и обжаривайте его, помешивая, несколько минут. Влейте вино и дайте ему наполовину выкипеть. Добавьте бульон, шафран и паприку. Доведите до кипения, добавьте в сотейник курицу и убавьте огонь. Варите при слабом кипении 10 минут, время от времени перемешивая.

4

Всыпьте горошек и рубленые помидоры и держите на очень маленьком огне еще 5 минут, периодически помешивая. Когда рис проварится, но еще будет чуть-чуть твердоват, снимите пазлю с огня и дайте ей постоять несколько минут.

Посыпьте ее рубленой петрушкой и подавайте на стол с дольками лимона.

Приятного вам аппетита :)