



ПАЭЛЬЯ

Миллион раз я готовила рис с морепродуктами. Пару раз делала классическую паэлью с добавлением курицы и чоризо. Но, со временем вывела свой оптимальный любимый рецепт! Основой этого рецепта является закупка морепродуктов. Я никогда не покупаю "коктейль из морепродуктов", это абсолютно бессмысленно! Во-первых это не выгодно по цене. Во-вторых каждый морепродукт готовится разное время и выбросив "коктейль" на сковороду мы получаем резиновые креветки, мидии и кальмары. Я покупаю впрок морепродукты в крытом рыбном корпусе рынка "Привоз". Все по-отдельности, по 500-1000 граммов. Лангустины поштучно, креветки, мидии, гребешки, кальмары (всегда беру неочищенные, они намного вкуснее), бэби-осьминоги и тп... Все это хранится в морозилке и по мере необходимости добавляется в блюда. Кстати, так же я поступаю с замороженными овощами (цветная капуста, брокколи, стручковая фасоль), шпинатом и зеленым горошком.

Итак, моя паэлья:



Понадобится:

рис (я люблю "Жасмин") - 300 граммов (примерно, все зависит от объема сковороды)

зеленый горошек - 2 столовые ложки

стручковая фасоль - 1 столовая ложка

сладкий красный перец - 1/2

помидоры - 2 спелых плода

(или консервированные томаты в собственном соку - 1/2 банки)

чеснок - 3 зубочка

корень сельдерея - небольшой ломтик

лангустины (любые крупные креветки) - по количеству порций

креветки в панцире - 500 граммов

мидии без ракушки - 300 граммов

кальмары - 2 тушки

гребешки - 100 граммов

масло сливочное для жарки - 70 граммов

масло растительное - 3 столовые ложки

лимон - 1 штука

соль и перец по вкусу

Приготовление:

Для начала разморозь все морепродукты. Желательно с вечера в холодильнике. Если нет времени, я заливаю горячей водой. Обязательно дай стечь воде, чтобы креветки мидии и гребешки были практически сухими. Кальмары очисти от пленок и нарежь.

Креветки (которые не самые крупные) очисти аккуратно от панцирей. Влей в небольшую кастрюльку воду, примерно пол-литра, добавь панцири, раздавленные зубчики чеснока и ломтик сельдерея. Поставь на средний огонь и свари бульон.



Тем временем, по очереди обжарь все морепродукты на сковороде на сливочном и растительном масле. Делай это на очень хорошо разогретой сковороде, добавляя сливочное масло, не давай морепродуктам вариться. Соли, когда морепродукт уже готов, перед тем как вынуть.



Лучше в такой очередности: лангустины, креветки, гребешки, кальмары, мидии...

Пока жарятся морепродукты, разморозь в кипятке горошек и стручковую фасоль и нарежь сладкий перец.



Не моя сковорода, сразу после мидий обжарь горох, фасоль и перец. Выложи овощи на отдельную тарелку, а сковороду залей креветочным бульоном. Добавь томаты. Если у тебя свежие помидоры, разрежь их пополам и натри на терку так, чтобы шкурка осталась в руке. Перемешай и всыпь рис.



Готовь на среднем огне. Тут я люблю добавить еще немного чеснока. Когда вода почти выпарится и рис будет практически готов, добавь морепродукты (все кроме лангустинов) и овощи. Перемешай и доведи рис до готовности. Посоли и поперчи и добавь лангустины. Надолго не оставляй в горячей сковороде, чтобы рис не разварился.