

GOTUJ W DRODZE



SKŁADNIKI



2 OSOBY

- 200 g ryżu do paelli
- 125 g żeberek wieprzowych
- 100 g chudej wieprzowiny
- 1 łyżka wody
- 1 łyżka soli i czarnego pieprzu
- 1/4 czerwonej papryki
- 2 karczochy
- 2 cytryny
- 1 ząbek czosnku
- Natka pietruszki
- 1/2 suszonej papryczki chili
- 4 nitki szafranu
- Trochę oliwy z oliwek
- 1/4 pomidora
- 1 łyżka słodkiej papryki wędzonej z La Vera (lub zwykłej)
- 1 łyżka barwnika spożywczego
- 1 gałązka świeżego rozmarynu

PRZYGOTOWANIE

1 Sofrito:

Na patelnię do paelli wlewamy trochę oliwy z oliwek. Może być zwykła patelnia lub garnek, to nie ma znaczenia. Gdy oliwa będzie gorąca, smażymy suszoną papryczkę chili i czosnek. Uważamy, aby nie przypalić papryczki, bo stanie się gorzka. Usmażone składniki wkładamy do moździerza lub innego pojemnika i ucieramy wraz z pomidorem, pietruszką, szafranem i wędzoną papryką. Przygotowaną mieszankę odstawiamy. Paprykę kroimy w paski, karczochy kroimy na pół i zalewamy wodą z cytryną, żeby nie ściemniały. Teraz na tej samej oliwie smażymy wcześniej przyprawione mięso i odstawiamy. Następnie smażymy czerwoną paprykę i karczochy.

2 Dodajemy mięso:

Gdy sofrito jest już gotowe, dodajemy mięso, przyprawę z moździerza i gałązkę rozmarynu. Smażymy przez 2 minuty i dolewamy wody. Ani za dużo, ani za mało. Aby przykryć mięso.

3 Dodajemy ryż:

Kiedy mięso jest miękkie, a w garnku jest około pół litra bulionu... Jeśli jest go więcej, odlewamy i zostawiamy na później. Jeśli mniej, dolewamy trochę wody. I dodajemy ryż i barwnik. Gotujemy 16 minut na dużym ogniu. Po tym czasie odstawiamy z ognia i zostawiamy pod przykryciem na 4 minuty. Następnie nakładamy na talerze i wyciskamy dużo cytryny.

Większej liczby osób, po prostu pomnóż ilości przez liczbę osób.