



Paella

Aineet: 2 murskattua valkosipulinkynttä
8 rkl hienonnettua persiljaa
½ rkl sahramia
karkeaa suolaa
2½ dl oliiviöljyä
50 g kuutioitua savukinkkua
1 kg paloiteltua kananlihaa
250 g paloiteltua mustekalaa
250 g paloiteltua Ruijan pallasta
250 g paloiteltua miekkakalaa
500g kuorimattomia katkarapuja
1 keskikokoinen sipuli hienonnettuna
2 murskattua tomaattia
1 vihreä paprika paloina
1 punainen paprika paloina
250 g simpukoita
650 g puuroutumatonta riisiä
1 sitruuna
1 litra kuumaa kanalientä
¾ litraa kuumaa kalalientä
1 iso rapu

Valmistus: Eksoottisten kalojen sijasta voi käyttää esim. kuhaa, siikaa ja ahventa. Pääasia että kalaa on useampaa eri lajia.

Sekoita valkosipuli, persilja, sahrami ja suola keskenenään, jätä odottelemaan.

Kuumenna öljy paellapannussa (halkaisija 40 cm).

Ruskista kinkkukuutiot kevyesti ja siirrä ne kuumalle lautaselle.

Laita kananlihakuutiot ja vähän suolaa pannulle, ruskista kunnolla ja siirrä kuutiot kuumalle lautaselle.

Ruskista mustekala-, pallas- ja miekkakalapalat, siirrä ne kuumalle lautaselle.

Laita katkaravut pannulle ja anna kiehua öljyssä 3 minuuttia, siirrä kuumalle lautaselle.

Laita pannuun sipuli-, tomaatti- ja paprikakuutiot ja hauduta ne pehmeiksi. Kaada kinkku, kana, kalat ja katkaravut pannulle.

Lisää valkosipuli-persiljaseos. Lisää simpukat.

Sekoita joukkoon riisi ja sitruunanmehu. Anna kiehua 3 minuuttia.

Kaada pannulle kana- ja kalaliemi, sekoita ja kuumenna nopeasti kiehuvaaksi.

Laita kokonainen rapu koristeeksi paellapannun reunalle. Anna hautua 20 minuuttia.

Käännä virta pois levyltä ja ravistele pannua kevyesti.

Peitä pannu puhtaalla pyyheliinalla ja anna seistä 10 minuuttia.

Koristele ennen tarjoilua sitruunanviipaleilla ja persiljanoksilla.