


(odc.11) paella

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.11)

trudność: **trudne**

Składniki

mały kurczak podzielony na porcję
mąka do posypania mięsa
sól i świeżo zmielony, czarny pieprz
oliwa z pierwszego tłoczenia
1 kielbaska chorizo, pokrojona w ukośne plasterki
6 plasterków wędzonego boczku pancetta
1 drobno posiekana cebula
4 ząbki czosnku, drobno posiekane
2-3 szczypty [szafran](#)  namoczonego w gorącym wywarze z kurczaka
1 czubata łyżka wędzonej papryki
500g ryżu do paelli
ok. 1 litra wywaru z kurczaka
pęczek natki pietruszki
garść świeżego, zielonego groszku
500g omólków
8-10 dużych, oczyszczonych krewetek
2 kalmary, oczyszczone, nacięte w kratkę i pokrojone
1 cytryna



Przygotowanie

Podzielić kurczaka na kawałki. Udka, podudzia i skrzydełka obtoczyć w mące z solą i pieprzem. Na patelni rozgrzać oliwę i smażyć kawałki kurczaka, aż będą złociste. Wrzucić na blachę i wstawiać do piekarnika rozgrzanego do 250°C, aż mięso będzie odchodziło od kości. Na patelni pozostawić sos ze smażenia. Piersi kurczaka pokroić na trzy części. Dosmaczyć solą i pieprzem. Nie wymagają tak długiego pieczenia, więc można je wrzucić na patelnię, żeby się usmażyły. Kielbaskę chorizo pokroić na trzycentymetrowe, ukośne plasterki i dorzucić do piersi kurczaka. Dodać boczek i podsmażyć. Drobno posiekać cebulę, dorzucić i zmniejszyć ogień, żeby jej nie spalić. Dodać posiekany czosnek. Szafran namoczyć w wywarze z kurczaka. Do potrawy dosypać wędzoną paprykę. Dosypać ryż. Dolać szafran z wywarem. Powiększyć ogień i gotować przez 15 minut. Należy pilnować, żeby paella nie przywarła. Mieszać i dolewać wywar. Dodać pół pęczka natki: łodyżki drobno posiekać, liście mogą być pokrojone na większe kawałki. Zamieszać. Kalmary oczyścić i naciąć tuby po zewnętrznej stronie na krzyż, żeby podczas gotowania się otworzyły. Pokroić na małe kawałki i posiekać odnóżki.

Przygotować krewetki:

Oczyścić i wyjąć ze skorupki. Omółki umyć, otwarte sztuki wyrzucić. Do paelli dodać groszek. Dorzucić oczyszczone omółki, krewetki i kalmary. Dokładnie wymieszać, aby wszystkie składniki zostały pokryte przyprawami. Owocom morza wystarczy 5 minut, żeby się ugotowały, a aromaty się przeniknęły. Patelnię przykryć aluminiową folią spożywczą,

żeby para nie uciekała i całość szybciej doszła. Patelnię należy potrząsać co kilka chwil. Gdy mięso kurczaka się upiekło, dodać na patelnię, podsypać garścią posiekanej natki pietruszki. Pokroić cytrynę na ósemki, ułożyć wokół patelni i podawać.

© Jamie Oliver 2002