

Βαλεντιάνικη παέγια

/ [Γενικά Θέματα](#)

Φωτογραφία: Βαγγέλης Πατεράκης Food Styling: Αντωνία Κατή

Φωτογραφία: Βαγγέλης Πατεράκης
Food Styling: Αντωνία Κατή

Στη Βαλέντσια υποστηρίζουν ότι η παέγια γίνεται σε φωτιά που γλείφει τα τοιχώματα του τηγανιού. Εσείς μαγειρέψτε τη στο μάτι της κουζίνας, αρκεί να χρησιμοποιήσετε μεγάλο τηγάνι και να προσκαλέσετε αρκετούς φίλους μια και είναι φαγητό που θέλει συντροφιά και καλό κόκκινο κρασί.

Υλικά

2 φλιτζάνια ρύζι Καρολίνα

1 κιλό κοτόπουλο χωρίς κόκαλα, σε κύβους

½ φλιτζάνι ελαιόλαδο

1 κρεμμύδι μεγάλο, ψιλοκομμένο

3 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες

1 ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο

½ κιλό ντομάτες καθαρισμένες και τριμμένες

200γρ. πικάντικο λουκάνικο (chorizo), σε ροδέλες

250γρ. αρακά φρέσκο ή κατεψυγμένο

1 πιπεριά κόκκινη, ψιλοκομμένη

1 πιπεριά πράσινη, ψιλοκομμένη

16 γαρίδες μεγάλες, καθαρισμένες από το κέλυφος και το εντεράκι της πλάτης

500γρ. αχιβάδες (προαιρετικά)

500γρ. μύδια

1 ποτήρι κρασί λευκό

5 φλιτζάνια ζωμό κοτόπουλου (από κύβο)

1 δόση κρόκο Κοζάνης (σαφράν)

χυμό από 1 λεμόνι

αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Διαδικασία

Βήμα 1

Ζεσταίνετε στο τηγάνι της παέγιας το μισό λάδι και σοτάρετε τους κύβους του κοτόπουλου μέχρι να ροδίσουν από όλες τις πλευρές.

Βήμα 2

Σε άλλο τηγάνι ζεσταίνετε το υπόλοιπο λάδι και σοτάρετε το κρεμμύδι, το σκόρδο, το μισό μαϊντανό και τις πιπεριές. Ρίχνετε τις γαρίδες και συνεχίζετε το σοτάρισμα μέχρι να αλλάξουν χρώμα. Τις γυρίζετε και αφού πάρουν χρώμα και από την άλλη, τις βγάζετε με τρυπητή κουτάλα και τις αφήνετε να περιμένουν.

Βήμα 3

Προσθέτετε στο τηγάνι το λουκάνικο, το σοτάρετε για μερικά λεπτά και ρίχνετε τις ντομάτες. Αλατοπιπερώνετε και σιγοβράζετε για 10 λεπτά.

Βήμα 4

Στο μεταξύ, ξεπλένετε καλά τις αχιβάδες και τα μύδια, τα καθαρίζετε και τα βάζετε σε κατσαρόλα, πάνω σε δυνατή φωτιά. Ρίχνετε το κρασί και βράζετε για 5-6 λεπτά μέχρι να ανοίξουν. Πετάτε όσα δεν άνοιξαν και τα υπόλοιπα τα βάζετε στο τηγάνι με το κοτόπουλο.

Βήμα 5

Προσθέτετε το μίγμα της ντομάτας, τον αρακά, ρίχνετε το ρύζι, περιχύνετε με το μισό ζεστό ζωμό μέσα στον οποίο έχετε προσθέσει τον κρόκο διαλυμένο στο χυμό του λεμονιού. Σιγοβράζετε για 18 λεπτά, περιχύνοντας κάθε τόσο το ρύζι με τον υπόλοιπο ζωμό.

Βήμα 6

Όταν απορροφηθεί ο ζωμός, ανακατεύετε τις γαρίδες και βάζετε όλο το σκεύος μέσα στον φούρνο, για μερικά λεπτά, κάτω από το γκριλ για να στεγνώσει ελαφρώς το ρύζι. Πασπαλίζετε την παέγια με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και με τον υπόλοιπο μαϊντανό και σερβίρετε.

Tips

* Στα καταλάνικα, paella σημαίνει τηγάνι και είναι το ειδικό σκεύος μέσα στο οποίο μαγειρεύεται.

* Μπορείτε να αυξομειώσετε την ποσότητα των θαλασσινών ή να αντικαταστήσετε τις γαρίδες με καραβίδες ή αστακό, από πριν βρασμένα, ή καλαμαράκια σε ροδέλες. Μπορείτε επίσης να προσθέσετε στην παέλια σας ακόμα και ζαμπόν σε κύβους.

* Μπορείτε να μαγειρέψτε όλα τα υλικά από πριν και να τα αφήσετε να περιμένουν. Μισή ώρα πριν το σερβίρισμα θα ρίξετε το ρύζι.

Σιμόνη Καφίρη

Πηγή: olivemagazine.gr