

Paella s kuřecím masem, chorizem a mušlemi

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- olivový olej 150 ml
- cibule 1 ks
- česnek 3 stroužek
- paella rýže 500 g
- chorizo klobása 1 ks
- špenátové listy 100 g
- kuřecí vývar 1 l
- mušle 500 g
- citrón 1 ks
- hladkolistá petrželka 1 hrst
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- Kuřecí maso 200 g
- šafrán 0.5 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

Na olivovém oleji orestujte na nudličky pokrájené okořeněné kuřecí maso. Po orestování jej dejte na stranu pánve, přilijte trochu oleje a orestujte najemno nakrájenou cibuli a česnek. Přidejte pokrájenou chorizo klobásu a nechte ji pustit šťávu, poté přisypte rýži, obalte ji ve směsi na pánvi, lehce orestujte, zasypejte sladkou paprikou a podlijte vývarem, aby byla rýže ponořená a přidejte šafrán. Vývar nebo vodu přilévejte poté postupně, až ji rýže všechnu nasákne a bude měkká. Navrch paelly vložte vyloupané mušle, které posolte a pokapejte citronovou šťávou a špenátové listy a pod alobalem nechte prohřát.

Paellu na pánvi podávejte posypané nasekanou petrželovou naťí a obložené skrojky citronu.