



GENERELL

Paella Mixta Española

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **90 min** Portioner: **6**

Paella är en traditionell spansk husmanskost med en bas av ris och råvaror som finns tillgängligt. Tidigt under 700-talet började invandrande muslimer odla ris i området kring Valencia, och med de lokala råvarorna kom man på rätten som fick sitt namn av det lokala ordet för stekkärl ? Paellera.



Paellan tillreds helst och bäst i en paellapanna som man kan hitta lite överallt nu för tiden. En ca 5-6 cm djup stålpanna med 2 handtag. I Spanien tillagas oftast paella över öppen eld och är en traditionell rätt som äts på söndagar i sällskap av familjen och direkt ur pannan. Paellan kommer i alla olika former och kombinationer. Till paellan dricker man självklart spansk vin. Rött eller vitt? Spelar ingen roll. Spanskt vin är gott och till paellan funkar vilket som helst faktiskt då den innehåller både fisk och skaldjur som kyckling och chorizo. Servera gärna med vitt bröd såsom baguette. #Cheffraimansmat



INGREDIENSER

- 4-6 deciliter avorioris
- 1 saffran, kuvert
- 2 hackad gul lök

4 finhackad vitlöksklyfta
1 hackad färsk chili
1 stor röd paprika hackad i kuber
1 knippe hackad krus- eller bladpersilja
250 gram frysta ärtor
1 nät färska blåmusslor
6 strimlad kycklingfilé
400 gram färska räkor eller frysta räkor med skal
4 färska chorizo
1 deciliter flytande kycklingfond
2-3 deciliter spanskt vitt vin
2 citroner skurna i klyftor
salt och peppar
1-2 lagerblad
2 matsked torkad oregano
1-2 matsked rökt paprikapulver

GÖR SÅ HÄR

- 1** Borsta musslorna och ta bort skägget. Skölj väl i vatten och låt musslorna rinna av. Koka upp en buljong till risottoriset på 5 dl vatten, 1 dl flytande kycklingfond och 1 dl vitt vin. Skär citronerna i klyftor och hacka persiljan.
- 2** Stek kyckling cirka 3 minuter i en varm panna med olivolja. Tillsätt chorizo och stek ytterligare 2 minuter. Salta och peppra. Häll över på ett fat. I samma panna, helst en paellapanna, ska du nu tillaga riset. Fräs först vitlök och gul lök utan att det tar färg i ca 2 minuter. Krydda ytterligare med salt och peppar, oregano och lagerblad. Tillsätt paprika och chili och fräs på ytterligare 2-3 minuter.
- 3** Nu ska du ha i risottoriset. Rör om under värme så att riset blir lite glasigt, krydda med rökt paprika. Häll i cirka hälften av kycklingbuljongen över riset och dra ner värmen på plattan lite och tillsätt saffran, rör om igen. Riset ska sjuda i sammanlagt ca 20-25 minuter. Tillsätt buljong vid behov.
- 4** När det är ca 5-10 minuter kvar på riset tillsätter du kyckling, chorizo och frysta ärtor. Rör om så allt blandas väl. Peta ner blåmusslorna och räkorna med skal lite här och var i pannan eller längst med kanten runt omkring. Häll på lite av buljongen och täck ordentligt med aluminumfolie eller ett stor lock som täcker pannan. Höj värmen lite igen så buljongen förångas och hjälper till att tillaga musslorna. När musslorna öppnat sig är paellan klar, ca 4-5 minuter. Garnera med citronklyftor och hackad persilja.
- 5** Självt brukar jag skvätta cirka 1 dl vitt vin över paellan när den är klar, för en mer vuxen smak. Ställ paellan på bordet och låt festen börja!