



Herkullinen paella

AINEKSET

3 rkl oliiviöljyä
1 sipuli
2 valkosipulinkynttä
2 chorizo-raakamakkaraa
400 g kananrintafileitä tai -suikaleita
1 pussi (180g) katkarapuja
1 paprika
500 g risottoriisiä
2,5 dl kuorittuja tuoreita herneitä
4 dl kuivaa valkoviiniä
1,5 -2 l Mäntymäen luomukanalientä
savupaprikkaa, sahramia ja cayennea maun mukaan
suolaa, mustapippuria

Tarjoiluun
sitruunanlohkoja ja hienonnettua lehtipersiljaa

OHJE

Leikkaa kanat reiluiksi lohkoiksi, ripottele suolaa. Kuumenna öljy paellapannulla tai muurinpohjapannulla ja ruskista hiukan kananpaloja. Puserra myös chorizomakkara osissa pannulle.

Siirrä ainekset niiden ruskistuttua pois pannulta sivuun ja lisää miedommalle lämmölle hienonnettu sipuli ja valkosipuli pariaksi minuutiksi pehmenemään, sitten paloiteltu paprika. Seuraavaksi lisää mausteet, savupaprika, sahrami ja cayenne, ja riisit. Sekoittele.

Riisien muututtua läpikuultaviksi, lisää mukaan valkoviini ja kypsennetyt kanat ja chorizo pannuun. Kaada pannu täyteen kanalientä ja anna muhia sekoittamatta 20 minuuttia. Lisää tarvittaessa lientä.

20 minuutin päästä sekoita mukaan herneet ja sulatetut katkaravut, anna muhia vielä hetki, jotta riisit ovat sopivan kypsät. Ripottele päälle tuoretta persiljasilppua ja koristele sitruunalohkoilla.

Tarjoile hyvän vaalean leivän ja espanjalaisen valkoviinin kanssa.

Mukailtu alkuperäisestä reseptistä (Kaikki äitini reseptit).