

Bonus

by wolcraft®

it works

emisiunea ta de bricolaj



Gătiți o paella gustoasă

Lista de ingrediente și prepararea în bucătăria exterioară

Această paella este un succes la fiecare petrecere la grătar și o puteți pregăti de minune cu o zi înainte de petrecere. Când invitații sunt acolo și cărbunile este incandescent, puneți amestecul de legume și carne preparat, cu orezul și o cantitate dublă de supă de legume, în tigaia pentru paella. Puteți dimensiona preparatul după cum doriți și adapta cantitățile în consecință. Asigurați-vă că aveți o tigaie pentru paella suficient de mare. Un diametru de 55 cm este potrivit pentru 8 persoane, iar unul de 60 cm pentru 10 persoane.



Aici găsiți

[Instrucțiunile video pentru
bucătăria exterioară](#)



Mod de preparare:



Ingrediente pentru 8 persoane

| | |
|--|---|
| 4 piepturi de pui | ✓ |
| 1 Chorizo, cca 400 g (cârnat spaniol) | |
| 2 ardei galbeni | |
| 2 ardei roșii | |
| 4 cepe | |
| 3–4 căței de usturoi | |
| 2 zucchini | |
| 800 g roșii cubulețe (cutie) | |
| 2 cești mari de orez pentru paella (de ex. Bomba) | |
| 4 cești mari de apă | |
| Supă de pui (praf, în caz contrar reduceți corespunzător cantitatea de apă mai sus menționată) | |
| Condimente pentru paella (amestec gata preparat) | |
| 12–16 creveți (creveți mari de cca 3–6 cm) | |

Garnituri

| | |
|-----------------|---|
| Măslina | ✓ |
| Aioli | |
| Baghetă | |
| Felii de lămâie | |

Alte accesorii

| | |
|-------------------------------------|---|
| Tigaie pentru paella (Ø min. 55 cm) | ✓ |
| Grătar | |
| Folie de aluminiu | |



Pas cu pas

1. Tăiați **pieptul de pui** și cârnatul **Chorizo** în cubulețe. Prăjiți mai întâi cârnatul Chorizo. Prăjiți apoi cubulețele de piept de pui în grăsimea care s-a scurs.
2. Tăiați **legumele** în cubulețe și căliți-le, până când miros delicios și capătă puțină culoare. Adăugați **roșiile** și lăsați-le la fiert, până masa își păstrează forma în lingură.
3. Adăugați carnea prăjită și cârnatul Chorizo și transferați-le în tigaia pentru paella. Spălați **orezul pentru paella** și amestecați-l în tigaie.
4. Adăugați 4 căni mari de **apă** la fiert, adăugați **supa de pui** și **condimentele pentru paella**, aduceți-le la fierbere și adăugați-le în tigaie. Lăsați totul la fiert pe grătar timp de cca 30 de minute. Amestecați din când în când. Adăugați puțin lichid dacă este necesar.
5. Puneți **creveții** pe paella, acoperiți tigaia cu o folie de aluminiu și lăsați la fiert încă 15 minute. Căldura nu ar trebui să fie prea mare acum.
6. Decorați cu **felii de lămâie** și savurați într-o companie plăcută. Se servește cu **măslina, aioli și baghetă** proaspătă. Poftă bună!

Timp de preparare cca 50 min

Timp de fierbere suplimentar cca 45 min

