



Paella z owocami morza (Paella de marisco)

19 kwietnia 2010

W ramach wiosennych Polaków podróży i niespodzianki na okrągłe urodziny mojej drugiej połówki, spędziliśmy kwietniowy weekend w Barcelonie, gdzie wzięliśmy udział w warsztatach kulinarnych kuchni katalońskiej, organizowanych tamże przez firmę Cook&Taste. W ramach zajęć najpierw wybraliśmy się wspólnie z kucharzem na targ „La Boqueria”, gdzie kupiliśmy potrzebne do gotowania składniki, a następnie przygotowaliśmy paellę, crema catalana, tortillę z ziemniakami, grzanki z pomidorami i zapę pomidorową na zimno.

Hala targowa La Boqueria jest jedną z wielu hal działających w Barcelonie. Zachwyca różnorodnością oferowanych warzyw i owoców, grzybów, wędlin, mięs a przede wszystkim owocami morza. Na targu można też zjeść świeżutkie tapas. Ceny na stoiskach z przodu hali są dla turystów, z tyłu – dla tubylców, więc wszystkim chętnym proponuję przebić się przez tłum i robić zakupy na tyle hali. Ponieważ mój mąż po warsztatach został okrzyknięty „El rey de la paella” dlatego relację z warsztatów zacznę od umieszczenia przepisu i zdjęć z przygotowania paella.

Składniki na 6 porcji:

- 8 świeżych królewskich krewetek
- 1 mątwą (do kupienia w Makro)
- 500 gr białych i czarnych małąży (także w Makro)
- 3 ząbki czosnku
- 1 duży dojrzały pomidor, obrany ze skóry i starty na tarce
- 6 łyżek oliwy
- 400 g ryżu średnioziarnistego (długozziarnisty ryż nie wchłonie soków i aromatów), w Hiszpanii stosuje się ryż bahia, calasparra, goya lub bomba
- 1,1 l wywaru rybnego
- 1 cebula
- 8-10 pręcików szafranu

Jest parę zasad dotyczących przygotowania paella. Po pierwsze – paellera, czyli patelnia do paella. Gotowaliśmy na ogromnej patelni o średnicy 50 cm, bo patelnia musi być duża – inaczej warstwa ryżu będzie zbyt gruba i zrobi się risotto. Po drugie paella musi być przygotowana na równomiernym ogniu (kuchenki elektryczne i indukcyjne odpadają). Podczas zajęć używaliśmy specjalnego palnika, zbudowanego z dwóch okręgów, o średnicy większego równej patelni do paella, podłączonego do butli gazowej. Po trzecie – składniki powinny być świeże (na szczęście jest Makro i parę innych sklepów z owocami morza w Warszawie).

Przygotowanie:

1. Zaczynamy od usmażenia na oliwie na patelni surowych krewetek królewskich (bez ich obierania), tak, aby zrumieniły się z obu stron. Zdejmujemy je z patelni. Dołożymy je do potrawy, gdy paella będzie już gotowa.

2. Następnie na dodajemy obraną i pokrojoną w kostki wielkości 2x2cm mątwę (z całej mątwy użyliśmy zewnętrzną płaszczyznę i macki, bez skóry, ości ani wnętrzości). Smażymy mątwę około 3 minut, cały czas mieszając i dodajemy cebulę, a po 2 minutach – czosnek. Cały czas mieszamy.
3. Kiedy z patelni zaczyna do nas docierać zapach czosnku wlewamy starte na tarce jarzynowej pomidory, a kiedy pomidory zaczną się karmelizować dodajemy ryż, szafran i przesmażamy całość.
4. Następnie wlewamy wywar rybny, który ma pokryć cały ryż i rozkładamy ryż równomiernie na patelni. Od tego momentu przestajemy mieszać paella.
5. Wtykamy w ryż około 8-10 muszli (dla smaku) i smażymy całość 10 minut na dużym ogniu i 7 kolejnych minut na małym. Po pierwszych 10 minutach dodajemy resztę muszli, a po kolejnych 7 układamy na wierzchu krewetki.
6. Następnie zdejmujemy paellę z ognia, okrywamy całą patelnię lnianą ściereczką i dajemy jej odpocząć („dojść”) przez 5 minut. Paella letnia jest smaczniejsza od gorącej, ponadto smaki składników lepiej przechodzą sobą nawzajem.