

Паэлья "По-нашему"



Что нужно:

- рис (длиннозерновой) - 400 г;
- креветки (очищенные) - 200 г;
- мидии - 400 г;
- чеснок - 2 зубчика;
- красный болгарский перец - 2 шт;
- шафран - 1 ч. л.;
- томатная паста - 4 ст. л.;
- оливковое масло - 3 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Отвариваем рис в подсоленной воде минут 10;
2. Нарезаем болгарский перец полукольцами и вместе с истолчённым чесноком томим на небольшом огне, на оливковом масле, пару минут;
3. Закладываем рис в сковородку к болгарскому перцу, вливаем 1 стакан воды, добавляем шафран, томатную пасту, солим, перчим и тщательно перемешиваем;
4. Добавляем креветки, мидии, перемешиваем, накрываем крышкой и томим на слабом огне 30 минут;
5. Подаётся паэлья прямо в сковородке.