

Паэлья "С кальмарами"



Что нужно:

- рис - 2 стакана;
- кальмары - 1 кг;
- томатная паста - 2 ст л.;
- морковь - 1 шт;
- чеснок - 4 зубчика;
- оливковое масло - 4 ст. л.;
- шафран - 1 щепотка;
- сок 1 лимона;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. Обжариваем на оливковом масле нарезанные кольцами кальмары 10 минут, затем добавляем томатную пасту и перемешиваем;
2. Добавляем натёртую морковь, истолчённый чеснок, шафран, рис, заливаем воду, солим, перчим, перемешиваем и тушим 30 минут;
3. Затем перекладываем все в форму для запекания, накрываем фольгой и выпекаем 10 минут при 180 градусах. Перед подачей поливаем соком лимона.