

ARROZA BELTZA PAELLA

written by Errezetak

Etxean askotan egiten dugun paella mota baina orain arte idatzi eta igo gabe, orain denbora gehiago izatearen emaitza ote ahal da?

6 Perts.

Osagaiak:

- 600gr txibia
- 1 Piper gorria
- 3 Baratxuri ale
- 400gr Bonba Arroza
- 1L Arraina salda
- Txibia tinta
- 6 Koilarakada olio
- 4 Koilarakada tomate birrindua
- Gatza

Prestaketa:

1.2x2m tako laukietan piper gorria moztu. Txibia garbirik dugula 2x2m tako laukietan moztu. **Paella** batean olio gaineratu, su ertainean jarri eta bero dagoenean **piper** gorria gehitu. Arraina salda kazola batean jarri eta sutan eduki irakiten hasi arte, gorde.



2.3-4 minutuz piper gorriak frijitu eta txibia zatiak gehitu, gatzez ondu, multzoa nahastu eta su motelean eduki txibia biguna egon arte. **Txibia** biguna dugunean, suaren intentsitatea gehitu eta tomate koilarak gaineratu, 5minutuz egosi.



3. **Motrailu** batean zuritutako baratxuri alea zatiturik gehitu, birrindu. Txibiaren tinta gehitu eta birrindu ondoren ongi nahastu.



4. Burruntzali bat **arraina salda** motrailura gaineratu, ongi nahasi eta paellara gehitu, ongi nahastu, dena beltz-beltza geratu behar da.



5. Arroza gehitu eta ongi nahastu ondoren segituan arraina salda gaineratu, arroza, txibia eta piper zatiak paellan ongi sakabanatu. 5 minutuz sua indartsu eduki, paellan dagoen salda irakiten hasi behar da. Denbora pasata, sua moteldu eta beste 10 minutuz egosi. Arroza egina dagoenean, paellaren gainean sukaldeko zapi bat jarri 10 minutuz. Zerbitzatu.

