

BARAZKIEN PAELLA

written by Errezetak



Orain dela gutxi koinataren urtebetzea zela eta, barazki paella bat egiteko eskatu zidan. Errezeta mordo bat ikusi ondoren, bat aukeratu eta Euskal herrian aurkitu daitezkeen produktuekin egitea xede izanik burututakoaren berri datorkizuet.

10 Perts.

1 Piper gorri

2 Piper berdeak

1 Azenarioa

300gr Leka

1 Pote tomate birrindua

2'5L Barazki salda

1 Pote orburu (10-14 unit.)

1 kgr Arroza

Azafraia

Piperrauts



Tipula brunoisen, azenarioa xafletan, piper berdeak 2x2cm tako kubotan, piper gorriak 1cm tako lodiera duen tiratan, lekei muturrak kendu eta erditik zaitu.



6 Koilarakada olio **paellari** gaineratu eta bero dagoenean piper gorria gaineratu. 2 Minutuz frijitu eta azenarioa gaineratu, su ertainean jarri. 2 Minututara piper berdea eta tipula gaineratu, gatz ez ondu. 2 Minutuetara **lekak** gaineratu. 10 minutuetara **tomate** birrindua gehitu eta 10 minutuz sukaldatu.



Piperrauts gozoa gaineratu, pittin irabiatu eta 1L **salda** (beroa dugula) gehitu. Su bizian jarri eta irakiten hasten denetik 20 minutuz egosi.



Denbora pasata, gainontzeko salda gehitu eta berriro irakiten hasten denean **arroz**a gehitu, ongi sakabanatu. Su bizian 5 minutuz egosi eta potentzia erdira 7-9 minutuz. 5 Minutuetara orburuak gehitu ongi sakabanatuz.

Paella bertan zerbitzatu.

PAELLA DE VERDURAS: Cortar la cebolla en brunoise, la zanahoria en rodajas,

los pimientos verdes en cubos de 2x2, el pimiento en tiras de 1cm de grosor y a las alubias quitarles los culos y cortar por la mitad. Añadir 6 cucharadas de aceite a la paella y cuando esté caliente añadir el pimiento rojo. Freír durante 2 min y añadir la zanahoria. Bajar el fuego. A los 2 min añadir el pimiento verde y la cebolla, salar, cocinar. A los dos minutos añadir la alubia verde. A los 10 min añadir el tomate triturado. Cocinar 10 min. Añadir pimentón, remover y añadir 1L de caldo. Poner el fuego fuerte y cocer el conjunto desde que empiece a hervir 20 minutos. Añadir el resto del caldo y cuando empiece a hervir añadir el arroz, revolver para esparcir lo bien. Cocer a fuego fuerte 5 minutos y entre 7 y 9 (dependiendo del arroz a 1/2 de potencia). A los 5 minutos esparcir las alcachofas (previamente pasadas por agua para quitar el sabor del bote). Servir en la misma paella.