

Paella z królikiem, chorizo i z rakami

Paella z królikiem, chorizo i rakami – hiszpańska uczta w Twoim domu

Paella to **kwintesencja hiszpańskiej kuchni** – aromatyczna, kolorowa i pełna wyrazistych smaków. Nasza wersja z królikiem, pikantnym chorizo i delikatnymi rakami to prawdziwa uczta dla podniebienia. Sekret doskonałej paelli tkwi w *perfekcyjnym połączeniu składników* i powolnym gotowaniu, które pozwala smakowi głęboko przeniknąć każde ziarenko ryżu.

Dla kogo?

Ta paella to idealna propozycja dla miłośników śródziemnomorskich smaków i osób poszukujących alternatywy dla tradycyjnej paelli z owocami morza. Delikatne mięso królika w połączeniu z wyrazistym chorizo tworzy harmonijny duet, który zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy. To danie sprawdzi się zarówno na rodzinny obiad, jak i na spotkanie w gronie przyjaciół.

Na jaką okazję?

Paella to **doskonały wybór na weekendowy obiad**, gdy mamy więcej czasu na przygotowanie wyjątkowego posiłku. Sprawdzi się również jako główne danie podczas letniego przyjęcia w ogrodzie czy na tarasie. Jej bogaty smak i efektowny wygląd z pewnością zrobią wrażenie na gościach i staną się pretekstem do rozmów o hiszpańskiej kuchni.

Czy wiesz, że...?

Szafran, który nadaje paelli charakterystyczny żółty kolor i niepowtarzalny aromat, jest *najdroższą przyprawą świata*. Pozyskuje się go z kwiatów krokusa uprawnego, a do uzyskania kilograma szafranu potrzeba około 150 000 kwiatów! W tradycyjnej paelli walencjańskiej używa się specjalnej patelni zwanej „paellera”, która jest płaska i szeroka, co pozwala na równomierne gotowanie ryżu.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić paellę o **świeże warzywa sezonowe** – paprykę, groszek czy pomidory. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj odrobinę wędzonej papryki. Jeśli lubisz owoce morza, uzupełnij danie o krewetki lub małże. Pamiętaj, że kluczem do idealnej paelli jest ryż – najlepiej sprawdzi się odmiana bomba lub arborio, które doskonale wchłaniają aromaty pozostałych składników.