



Продукти:

- 270 гр пилешки гърди
- 270 гр свинско
- 280 гр скариди (с обвивката ако има налични)
- 275 гр сепия/октопод
- 300 гр черни миди (mussels/mejillones)
- 1 червена чушка
- 1 зелена чушка
- 3 средноголеми домата
- 70 гр грах (от консерва или замразен)
- 1 средноголяма глава лук
- 5-6 скилидки чесън
- 300 гр ориз (за паеля или ризото)

- 1 лимон
- 1200 мл рибен бульон (caldo de pescado)
- 500 мл бяло вино
- 0,1 гр – шафран
- 2 ч. л. оцветител (жълт)
- сол
- черен пипер (смлян)
- дафинов лист

Приготвяне:

1. Чесънът се нарязва на тънко
2. Лукът се нарязва на ситно
3. Червената и зелената чушки се нарязват на ситно
4. Доматите се настъргват на едро ренде, за да им се махнат люспите
5. Свинското се нарязва на кубчета и се запържва с 1-2 ч.л. зехтин в тигана, докато побелее
6. Пилешките филета се нарязват на кубчета и се запържват с 1-2 ч.л. зехтин в тигана, докато побелеят
7. Сепията/Октоподът се нарязва на кръгчета/парчета и се запържва с 1-2 ч.л. зехтин в тигана за 5 минути
 - За паелята на снимките нямаше сепия/октопод, но имаше миди (scallops), така че бяха заместител
8. Скаридите се запичат на плоча (или запържват (с 1-2 ч.л. зехтин) на тиган) за няколко (4-5) минути. Оставят се за декорация на завършената паеля
9. Черните миди се слагат във врящо бяло вино (400 мл) и се варят докато се отворят. След като се отворят, черупката, на която не е мидата се маха. Оставят се за декорация на завършената паеля
10. Бульонът се разтваря във завряла вода, която е свалена от огъня
11. Лимонът се нарязва на 4 или 6 парчета
12. В широка тавичка (30 см?) се слага на котлона и се слагат 3-4 с.л. зехтин (оригиналната рецепта е с много зехтин, поне 20-30 мл, но аз предпочитам да не готвя с много мазнина)
13. След като зехтинът се загрее, се слага чесънът и дафиновият лист да се

запържат леко, като трябва да се внимава чесънът да не загори

14. Добавя се и лукът и се запържва леко (да не добива златист цвят)
15. Добавят се нарязаните червена и зелена чушка и се запържват леко
16. Добавя се подправката за паеля (оцветител с шафран)
17. Добавя се и настърганото домати и се запържва леко
18. След като поври около 10 минути се добавя и ориза (аз добавих и малко бульон)
19. Добавя се предварително запържените пилешко, свинско и сепия
20. Добавя се 100 мл бяло вино
21. Добавя се бульонът и се слага на бавен огън да заври, като се разбърква периодически, за да не загори оризът
22. След като поври около 10 минути се добавя и граха
23. Добавя се сол и черен пипер на вкус и се оставя да ври, като се разбърква периодически, за да не загори оризът
24. След като оризът се свари и водата/бульонът изври, се сваля от огъня и се украсява с черните миди (забити с широката част надолу), скаридите (симетрично с глави обърнати към центъра) и парчетата лимон.



Бележки:

- Паелята може да се прави с различен тип месо
 - Рецептата по-горе се води за „смесена“ (mixta), тъй като има морски дар (сепия/октопод/миди), пилешко, свинско (може и телешко)
 - Паелята може да се прави и само с морски дарове, при което се нарича „морска“ (paella de marisco)
- Скаридите за декорация по принцип не са изчистени, но тъй като по време на пандемията рибните магазини/щандове са затворени, реших да използвам наличните в магазина (изчистени)
- Някои рецепти на паеля включват и зелен боб и доматиено пюре
- Ако морските дарове са пресни, могат да се сварят (например сепията/октоподът) и водата да се използва след това при варенето на паелята
- Паелята е най-вкусна поднесена веднага след като се свали от огъня (с чаша вино ☐)



Источници:

- <https://www.youtube.com/watch?v=il7azfENdsM>
- <https://www.youtube.com/watch?v=duG3-YzRzmU>
- <https://www.youtube.com/watch?v=PHMzA7ZJ3Xg>
- <https://www.youtube.com/watch?v=DZ-DkAtQrGo>