

Paella med kyckling, chorizokorvar, musslor och räkor

4 portioner

8 kycklingben alt. 800 g kycklinglårfilé
2-3 färska chorizokorvar
4 dl vatten
2 dl vitt vin
1 hönsbuljongtärning
1 gul lök
3 vitlösklyftor
1 röd paprika
1 g saffran (vanligtvis 2 påsar)
2 tsk rökt paprikapulver
400 g krossade tomater
2,5 dl avorioris (rundkornigt ris)
400-500 g förkokta blåmusslor med skal
500 g räkor med skal
2 dl frysta ärtor
Olivolja
Salt & peppar
1 citron

Hacka löken.

Skär paprikan i tärningar.

Skala räkorna.

Lägg räkskalet i en kastrull med lite olivolja och fräs skalen 3-4 minuter. Häll i vatten (5 dl) och koka i 10 minuter. Sila av skalen och tillsätt vin (2 dl) och buljong (1 tärning) i fonden. Koka upp och smaka av med salt och peppar. Håll fonden varm.

Stek kycklingen och chorizokorvarna (hela) i olivolja tills den får färg runtom i en rymlig stekpanna. Lägg kyckling och korv åt sidan. Slanta upp korven.

Bryn den gula löken tills den får lite färg.

Lägg i vitlök och paprikan och stek ytterligare någon minut.

Tillsätt paprikapulver, saffran och fräs i en halv minut.

Häll i krossad tomat och blanda runt. Låt såsen sjuda på medelvärme utan lock i ca 15 min.

Lägg i kycklingen och korven.

Skölj riset i ljummet vatten i en bunke några minuter och sila av.

Vänd ner riset i tomatsåsen och rör om i 15 sekunder.

Häll ca 5 dl av fonden i pannan. Spara resten.

Nu får du inte röra runt i pannan, utan bara skaka denna.

Sjud på medelvärme utan lock i 10 min. Skaka pannan då och då.

Späd vid behov med fonden som är kvar, så att paellan inte blir för torr.

Lägg försiktigt i musslor och räkor på toppen av riset. Tryck ner lite försiktigt. Tillaga sakta i 10 min till utan lock.

Strö över ärtorna och täck med ett lock eller al.folie och tillaga ytterligare i ca 10-15 min, tills riset är klart. Det skall finnas en liten kärna kvar inuti riskornen.

Låt paellan vila i 5 min.

Toppa med citronklyftor.