



Paella

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

30 Dak.
30 Dak.

4
Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

1 Tavuk göğsü, yaklaşık 150 g

Tuz

Karabiber, beyaz, öğütülmüş

Biber, öğütülmüş

Zeytinyağı

Tavuk göğsünü 2 cm küp şeklinde kesin ve tuz, karabiber ve kırmızı biber ekleyin. Zeytinyağını bir tavada kızdırın. Isıyı düşürün, pilıç parçalarını orta ateşte yaklaşık 4 dakika kızarttıktan sonra kenara koyun.

1 Soğan, küçük

1 Diş sarımsak

½ Biber, kırmızı

150 g Yuvarlak mısır pirinci, örn. yarı haşlanmış Arborio pirinci

1 paket safran

250 ml Tavuk suyu

Soğanı ince doğrayın, sarımsağı ezin ve biberi 2 cm'lik küpler şeklinde kesin. Tüm malzemeleri birlikte porselen kalıba koyun ve karıştırın.

Kalıbı ısıtılmamış pişirme alanına ızgara telinin üzerine yerleştirin. Buharla pişirin.

Buğulama esnasında 100 25 Dak. °C

6 Jumbo karides, soyulmamış

8 Karakabuk midyesi

80 g Sübye halkaları

Tuz

Jumbo karidesleri yıkayın, karakabuk midyeleri ve kalamar halkalarını delikli fırın tepsisine yerleştirin ve tuzlayın.





1 Domates

75 g Bezelye, derin dondurulmuş

2 Çor. k. Zeytin, siyah, çekirdeği alınmış

Domateslerin çekirdeklerini çıkartın ve küp şeklinde doğrayın. Doğranmış domatesleri bezelye, zeytin ve tavuk ile karıştırın. Pilava ekleyin ve birbiriyle iyi karıştırın. Porselen kabı ızgara teline geri koyun ve delikli paslanmaz çelik tepsini pişirme alanına yerleştirin. Buharla pişirin.

Piştirilecek yemeği koyun

Buğulama esnasında 80 5 Dak. ° C

½ Limon

Maydanoz

Limonu dörde bölün. Sübye halkalarını ve karakabuk midyelerini pirince karıştırın, jumbo karides, limon ve maydanoz ile süsleyin.

İpuçları

Derin dondurulmuş bezelye yerine taze bezelye de kullanabilirsiniz. Taze bezelyeye biber küplerini ekleyin.

Aksesuar

Izgara teli

Porselen kalıp ½ GN, yükseklik 65 mm

Delikli fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

11.12.2019

