



Παέγια Καταλανή

1 ώρα

Χρόνος
Εκτέλεσης

4

Μερίδες



Συστατικά

Συστατικά (Παέγια) • 1 πράσινη πιπεριά • ½ κόκκινη πιπεριά • 1 κρεμμύδι • Σκόρδο • Ντομάτα φρέσκια τριμμένη • Πιπέρι • Λευκό κρασί • 1 σουπιά • 2 καλαμαριά • 1 χούφτα στρείδια • 4 караβίδες • 8-10 γαρίδες και μύδια • 8-10 χούφτες Ρύζι (Καρολίνα, Μπόμπα, η ρύζι για ριζότο) • Κρόκο Κοζάνης η Σαφράν Συστατικά (Ζωμό θαλασσινών) • 1 κεφάλι πεσκαντρίτσα • 3, 4 ψάρια των βράχων (που δεν τρώγονται)

Μέθοδος Εκτέλεσης

Παρασκευή ζωμού. ΟΧΙ ΑΛΑΤΙ Σε μια κατσαρόλα βάζουμε 1 λίτρο νερό και τα ψαριά σε δυνατή φωτιά για 20' και μετά σε μέτρια για 30' Παρασκευή Παέγιας Κόβουμε σε κυβάκια την πιπεριά, κρεμμύδι, σκόρδο και τα βάζουμε σε ένα μεγάλο τηγάνι (προτείνουμε παγερά) σε χαμηλή φωτιά και τα αφήνουμε να μαλακώσουν και να σοτάρουμε Προσθέτουμε μετά την σουπιά και τα καλαμαριά κομμένα σε ροδέλες και τα ανακατεύουμε, μετά βάζουμε την ντομάτα, πιπέρι, και λίγο λευκό κρασί. Μόλις έχουν πάρει λίγο χρώμα ρίχνουμε 9 χούφτες ρύζι και ανακατεύουμε, μετά το καυτό ζωμό (8 κουταλιές να βράζει στην κατσαρόλα) και το σαφράν και το αφήνουμε σε χαμηλή φωτιά για 20'. Στο τέλος προσθέτουμε με σειρά, τις γαρίδες, μύδια, όστρακα και τέλος τις караβίδες και τις αφήνουμε να ψηθούν.