

チョリソープエリヤ

チョリソープエリヤ

玉ねぎ中1個、黄色パプリカ1個、アサリ230～250g、チョリソー120g、ANETO生ハムスープ250g、

水250g、米180g、カレーパウダー小さじ1/4、トマト1～2個、アスパラ1束、スナップエンドウ、レモン1個、オリーブオイル大さじ2 パルメザンチーズ少々

①玉ねぎ、パプリカは大き目のみじん切りにする。チョリソーは1cm幅くらいにカット。トマトは楕形にきる。アスパラ、スナップエンドウは茹でておく。アスパラは下の方は1cm幅くらいにカット。

②パエリヤパンにオリーブオイルを入れ火にかける。玉ねぎ、パプリカ、チョリソーを入れ香ばしくなるまでよく炒める。

③アサリを加え、生ハムスープと水を加え煮立たったら、米を加える。沸騰したら強火で2分、弱火で15～17分。

④お焦げが少しでき始めたら、少し底をこそげる。お米の芯を確認する。

⑤できあがったら、アスパラ、スナップエンドウ、トマト、レモンを飾り、パルメザンチーズを振る。