

秋のパエリャパーティー

< Menu >

*PACO とモッツアレラのピンチョス

*ノシージャとナッツのカナペ

*具たくさん！たっぷりキノコと鶏肉のパエリャ

*マンサニージャ・コンミエル・ミルクティー シナモンクッキー添え

PACO とモッツアレラのピンチョス

PACO サーディン、 ミニモッツアレラ、 ミニトマト、 クラッカー、 粗挽きこしょう、お好みで、
①クラッカーの上に、サーディン、ミニモッツアレラ、ミニトマトと積み重ね、ピックを挿す。

ノシージャとナッツのカナペ

ノシージャ、 くるみ、 アーモンド、 レーズン、 バゲット

①バゲットに、ノシージャを塗り、ローストしたくるみ、アーモンドと、レーズンを乗せる。

具たくさん！たっぷりキノコと鶏肉のパエリャ

玉ねぎ 1/2 個、 パプリカ赤 1 個、 インゲン約 10 本、 しめじ 1 PK、 エリンギ 1 PK、 ブラウンマッシュルーム、 1 PK、 鶏手羽元 10 本、 塩・こしょう、 ハーブミックス塩、 サフラン少々、 パプリカパウダー少々、 生ハムお好みで、 レモン 1 個、 米 200 g、 ANETO 生ハムスープ 300 c c、 水 200 c c、 オリーブ油大さじ 2

①玉ねぎ、パプリカは 1 c m 角に切る。 インゲンは 3 等分にカット、 マッシュルームは厚めにスライス、しめじ、エリンギは食べやすい大きさにカットする。 レモンはくし型に切る。

②鶏手羽元にフォークで挿してビニール袋に入れ、ハーブ塩をまぶす。 パエリアパン（又はフライパン）にオリーブオイル入れて温め、手羽元を皮目からしっかり焼く。 焼けたら取り出しておく。アルミホイルをかけておく。

③玉ねぎ、パプリカ、いんげんを入れて軽く塩をして炒める。 きのこと類も加えたら、生ハムスープ、サフランを加えて強火で沸かす。沸騰したら米を入れる。そこから強火で 2 分、弱火にして鶏手羽元を乗せ 15～18 分くらい煮る。途中でアルミホイルをかけて全体に火を通す。

④米の固さを確認して、火を止める。パプリカパウダーを全体に軽く振り、お好みで生ハムを散らして、レモンを乗せる。