



PAELLA DE PULPO CON ALCACHOFAS - TOMATES SECOS Y CHORIZO DE TEROR

Receta para 4 personas

400 g de arroz Bomba o Albufera
400 g de pulpo hervido (cortado, según el gusto, algunos tentáculos pueden ser cortados en pequeños trozos)
1/8 l de aceite de oliva
3 alcachofas pequeñas limpias, cortada en 6 partes
2 tomates maduros rallados crudos
1,2 l- 1,5 l de caldo de pescado
1 D. Hilos de azafrán
100 g de Chorizo de Teror
3 cl. de chalotas cortadas en dados
3 dientes de ajo cortados en dados
1 cucharadita de pimentón en polvo
80 g de tomates secos
1 hoja de laurel
1 ramita de romero
Sal marina de Tenefé
Pimienta molida

Adornar con hierbas frescas y limón

Preparación

1. Calentar el aceite de oliva, tostar el ajo, las chalotas y las alcachofas brevemente.
2. Añade los tomates rallados y el pimentón en polvo, y reduce brevemente.
3. Añadir el pulpo y el chorizo, sazonar con sal y pimienta, añadir hierbas
4. Mezclar bien con el arroz y el azafrán, así como con los tomates secos y volver a asar ligeramente.
5. Añadir el caldo de pescado varias veces y cocinar.
6. Espolvorear la paella con aceite de oliva o de tomate, según se desee, y adornar con hierbas y limón y los tentáculos del pulpo.

Nota

1. la cantidad de caldo de pescado se determinó por el punto de cocción del arroz y la consistencia de la paella.
2. Para que su paella sea un éxito, utilice sólo los mejores ingredientes.
3. Usar una paellera
4. Es preferible cocinar la paella con fuego

Espero que disfrute con la preparación y "buen provecho"



OCTOPUS PAELLA WITH ARTICHOKE, DRIED TOMATOES AND CHORIZO FROM TEROR

Serves 4

Ingredients:

400 g Bomba or Albufera rice
400 g boiled octopus (cut into chunks, some arms can be used as garnish)
1/8 l olive oil
3 small cleaned artichokes, cut in six pieces
2 ripe, raw grated tomatoes
1,2l- 1,5l fish stock
1 pinch Saffron threads
100 g Chorizo de Teror
3 small shallots, diced
3 garlic cloves, diced
1 teaspoon paprika powder
80 g dried tomatoes
1 bay leaf
1 sprig of rosemary
Sea salt from Tenefé

Freshly ground black pepper
Garnish with fresh herbs and lemon

Method

1. heat olive oil and roast garlic, shallots and artichokes briefly
2. Add grated tomatoes and paprika powder, reduce briefly.
3. Add octopus and chorizo, season with salt and pepper, add herbs
4. Mix everything well with the rice and saffron, as well as dried tomatoes and roast again lightly.
5. Add fish stock several times and bring up to a simmer.
6. Sprinkle the paella with olive oil or tomato oil, if you prefer, and use herbs, lemon and some octopus arms as garnish

RECOMMENDATIONS

1. The amount of fish stock used is based upon the cooking degree of the rice and the consistency of the paella.
2. To make your paella a success, use only the best ingredients.
3. Use a paella pan
4. Preferably, make the paella over an open fire.

Happy cooking and "que aproveche"



PAELLA VOM PULPO MIT ARTISCHOCKEN -GETROCKNETEN TOMATEN UND CHORIZO DE TEROR

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

400 g Bomba oder Albufera Reis
400 g gekochter Pulpo (geschnitten, je nach Belieben, einige Arme als Garnitur nicht zu klein schneiden)
1/8 l Olivenöl
3 kleine geputzte Artischocken, sechsteln
2 reife, roh geriebene Tomaten
1,2l- 1,5l Fischfond
1 Dutzend Safranfäden
100 g Chorizo de Teror
3 kleine Schalotten gewürfelt
3 Knoblauchzehen gewürfelt
1 Kaffeelöffel Paprikapulver
80 g getrocknete Tomaten
1 Lorbeerblatt
1 Rosmarinzweig
Tenefé Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
Garnitur: frische Kräuter und Zitrone

Zubereitung

1. Olivenöl erhitzen. Knoblauch, Schalotten sowie Artischocken kurz rösten.
2. Geriebene Tomaten und Paprikapulver zugeben, kurz einkochen.
3. Pulpo sowie Chorizo beifügen, mit Salz -Pfeffer würzen, Kräuter zugeben
4. mit dem Reis und Safran, sowie getrockneter Tomaten gut vermengen und nochmals leicht rösten.
5. Fischfond mehrmals zugeben und garen.
6. Fertige Paella je nach Belieben mit Olivenöl oder dem Tomatenöl beträufeln und mit Kräutern und Zitrone sowie den Pulpo-Armen garnieren.

Empfehlungen

1. Die Menge des Fischfonds richtet sich nach dem gewünschten Garpunkt des Reis sowie der Konsistenz der Paella.
2. Damit Ihre Paella gelingt, verwenden Sie nur die besten Zutaten.
3. Verwenden Sie eine Paella Pfanne
4. Das Garen der Paella auf offenen Feuer ist von Vorteil

Ich wünsche Ihnen gutes Gelingen und "Que aproveche "