

وصفة الباييلا: هناك أشكال متنوعة لهذا الطبق الشهي، الذي تعد وصفته من أعقد الوصفات في المطبخ الأسباني اللذيذ. ووفقاً لرأي العديد من السكان المحليين، فإن أفضل وجبة باييلا على الإطلاق هي تلك التي يأكلونها من يد والدتهم أو والدهم أو جدتهم، وعادة ما تكون شكلاً مختلفاً من الوصفة الفالنسية الأصلية. إذا لم يكن لديك شخص يمكنه إعداد وصفة باييلا جيدة لك وأردت تجربتها، فقد وفرنا لك أشهر وصفة لطبق الباييلا، وهي المستخدمة في المطاعم التي تقدم وجبات الأرز التقليدية بأنحاء أسبانيا. هيا، ارتد مئزرك ولنبدأ الطهي!

مقادير تكفي 4 أشخاص:

1. كوب زيت زيتون بكر فاخر

1. دجاجة مقطعة

1. أرنب مقطع

300 جرام فاصوليا خضراء

1. ثمرة طماطم متوسطة

1. ملعقة كبيرة بابريكا حلوة

زعفران

1.5 لتر مياه

200 جرام فاصوليا بيضاء

ملح للنكهة

400 جرام أرز

القليل من اكليل الجبل

تقدم أحياناً مع شرائح الليمون والبعض يفضل القليل من الثوم وتبقى هذه النقطة محل خلاف ، ويرجع الأمر إلى الذوق الشخصي

الإعداد في 12 خطوة بسيطة:

1- قم بتسخين الزيت على نار هادئة في قدر الباييلا (قدر عريض وغير عميق) -

2- بعد ذلك قم بقلي وتشويح لحم الأرنب والدجاجة لمدة 5 دقائق تقريباً -

3- أضف الخضروات الطازجة المقطعة، والفاصوليا والخرشوف والطماطم المبشورة إلى القدر. شوحها لعدة دقائق حتى تبدأ المكونات بالنضوج -

4- أضف البابريكا واتركها على نار هادئة لمدة دقيقة بعد إضافة الماء -

5- ثم أضف الزعفران والفاصوليا البيضاء والملح حسب النكهة -

6- ارفع درجة الحرارة وارك الخليط يغلي حوالي 15 دقيقة -

7- أضف الحلزون إذا كنت تريد إضافته إلى الوصفة -

8- ثم وزع الأرز بالتساوي في القدر-

9- اتركه يغلي لمدة 15 دقيقة إضافية ثم تذوق المرق، أضف الملح عند الضرورة-

10- خلال ال 7-8 دقائق الأخيرة أضف أكليل الجبل. واترك الباييلا تنضج لحوالي 5 دقائق قبل إزالتها من القدر-

11- تصبح الباييلا جاهزة عندما يتبخر السائل دون أن يجف الخليط تمامًا-

12- للحصول على الطبقة السفلية المكرومة الهشة، اتركها لفترة أطول قليلاً على نار هادئة-