

طريقة سهلة لتحضير الباييلا في مقلة واحدة !

المكونات:

ملعقة زيت زيتون

115 غرام من لحم شوريزو الإسباني، مقطع (حوالى $\frac{3}{4}$ الكوب)

3 فصوص من الثوم، المدقوق

كوب ونصف من رز الأربوري أو الرز الأبيض القصير

3 أكواب من مرق الدجاج قليل الصوديوم

كوب من البندورة المفرومة

ربع ملعقة من ملح كوشر

فلفل أسود طازج

رشة من الزعفران

كوب من البازلاء المجمدة

350 غرام غير مطبوخ من القرىدس الكبير، مقشر ومنتف

طريقة التحضير:

- حمي الزيت في مقلة من الحديد على نار متوسطة، ثم أضيفي اللحم وحركيه بين الحين والأخر، حتى تختفي منه الدهون، ويبدأ بالاحمرار / أي حوالى الـ 5 دقائق. أضيفي الثوم الى الزوم الذي تكوّن واخلطي المزيج لمدة 30 ثانية إضافية.
- أضيفي الأرز وحركي الخلطة، حتى تحمّص قليلاً، اي بين الـ 2 والـ 3 دقائق. أضيفي المرقة والطماطم والملح، والقليل من الفلفل، والزعفران واتركيهم حتى يستوي. غطي المقلة واتركي المزيج من دون تحريك حتى يصبح الأرز طرياً وتتبخر نصف كمية الياه على الأقل، اي بين الـ 18 والـ 20 دقيقة.
- أضيفي القرىدس والبازلاء على الأرز، وغطي المقلة لمدة 3 او 4

دقا ئق، حتى يصبح القربيس وردي اللون وغير شفاف.