

طريقة سهلة لتحضير الباييلا في مقلاةٍ واحدة!

المكوّنات:

ملعقة زيت زيتون

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

3 فصوص من الثوم، المدقوق

كوب ونصف من رز الأربوريو أو الرز الأبيض القصير

3 أكواب من مرق الدجاج قليل الصوديوم

كوب من البندورة المفرومة

ربع ملعقة من ملح كوشر

فلفل أسود طازج

رشّة من الزعفران

كوب من البازلاء المجمدة

350 غرام غير مطبوخ من القريدس الكبير، مقشر ومنظف

طريقة التحضير:

- حمي الزيت في مقلاة من الحديد على نار متوسطة، ثم أضيفي اللحم وحركيه بين الحين والآخر، حتى تختفي منه الدهون، ويبدأ بالاحمرار/ أي حوالي 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 المرقّة والطماطم والملح، والقليل من الفلفل، والزعفران واتركيهم حتى يستوي. غطيّ المقلاة واتركي المزيج من دون تحريك حتى يصبح الأرز طرياً وتتبخّر نصف كمية الياء على الأقل، اي بين الـ 18 والـ 20 دقيقة.
- أضيفي القريدس والبازلاء على الأرز، وغطي المقلاة لمدة 3 أو 4

دقائق، حتى يصبح القريدس وردي اللون وغير شفاف.