



Antonias paella

Ingredienser

4 st	kycklingklubbor
1 tsk	salt
2 krm	svartpeppar, nymald
1 msk	olivolja, +1+2 msk
1 st	vitlök, hel
1 st	torkad söt chilifrukt (ancho, new mexico)
2 st	vitlösklyftor
3 st	tomater
1,5 tsk	salt
2 paket	saffran, (å 0,5 g)
1 st	röd paprika, stor
125 g	rökt fläsk
5 dl	avorioris
1 l	vatten
0,5 tsk	salt
5 st	svartpepparkorn

Tillagning

1. Dela kycklingklubborna i ben och lår. Salta och peppra och bryn i olja i en stekpanna, och stek 5 minuter på varje sida. Dra pannan av plattan. Skär botten av vitlöken, stek den med snittytan ner i ny panna eller kastrull i olja på svag värme tills den mjuknar, 5-7 minuter, utan att brynas. Ta upp den, låt rinna av på hushållspapper.
2. Kärna ur och stöt i mortel eller finhacka chilifrukten och de två vitlösklyftorna och stek dem sedan mjuka i olja på svag värme. Tillsätt urkärnade klyftor av tomat och salt och stek till en pasta. Rör också i saffran.
3. Halvera paprikan, kärna ur och skär den i långa breda strimlor. Stek strimlorna mjuka i lite olja på svag värme och lägg dem på hushållspapper.
4. Skär fläsket i tärningar och bryn det i eget fett.
5. Håll riset i en kastrull, tillsätt vatten, salt, pepparkorn och chilipastan. Koka upp och sjud 5 minuter, lägg i fläsk och kyckling och lägg på lock. Låt paellan småkoka under lock ytterligare ca 18 min tills riset är kokt.
6. Garnera med breda strimlor av stekt röd paprika, placera den hela stekta vitlöken i mitten, som en blomma. Tryck vitlösklyftor ur skalen och ät till paellan som krydda.