

海鮮と野菜の簡単パエリア



材料 (4人分)

- ・有頭えび 4~6尾
- ・ムール貝 4~6個
- ・蟹缶(小) 1缶(約55g)
- ・パプリカ(赤)(黄) 各1/2個
- ・いんげん 4本
- ・白ワイン 200cc
- ・にんにく 1かけ
- ・米 2合
- ・玉ねぎ 1/2個
- ・サフラン ひとつまみ
- ・バター 10g
- ・レモン(くし切り) 1/4個分
- ・オリーブオイル 大さじ2
- ・塩 少々



エルミラクレ カヴァ ブリュット ロゼ

EL MIRACLE CAVA BRUT
ROSE

SPAIN 
750ml

目を楽しませる生き生きとしたチェリー色で、イチゴを思わせるアロマ。スムーズでデリケートな口当たりで、非常に特徴的な豊かなフィニッシュです。

【作り方】

- (1) 玉ねぎ、にんにくはみじん切りにする。
- (2) フライパンにオリーブオイル大さじ1を熱してエビの両面を焼いて取り出し、ムール貝を入れて白ワイン100ccを加え蓋をして口が開いたら火を止める。
- (3) 別のフライパンにオリーブオイル大さじ1、(1)のにんにくを熱して玉ねぎを加え、しんなりするまで炒める。
- (4) (3)に米を加えて透明になるまで炒め、白ワイン100cc、サフランを加えて混ぜ、蟹缶を加え(2)の煮汁を加え炊飯器に入れる。
- (5) 水を加えて塩で味をととのえ、標準炊きで炊く。
- (6) パプリカ、いんげんは食べやすい大きさに切つてゆでる。
- (7) (5)が炊き上がったらすぐにバターを加えて混ぜ、(2)のをのせて保温で約15分蒸らす。
- (8) パエリアパンに盛り付け、レモンを添える。