



Paella

Paella



2 tasses de riz
1 oignon moyen
2 gousses d'ail
1 petite aubergine
1 morceau de poivrons farcis
1 poivron rouge
1 tasse de petits pois en conserve
15-20 champignons
1 tasse tomates râpées
¼ cuillère à café de safran
1,5 tasse de thé d'huile d'olive
1 cuillère à café de poudre de poivron rouge
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
2 tasses d'eau

Hachez finement l'oignon et les gousses d'ails. Épluchez les aubergines, lavez les champignons puis coupez en petit morceaux. Enlevez les noyaux des piments et hachez finement. Mouillez le safran avec 1 cuillère à soupe.

Mettez de l'huile d'olive dans une casserole. Quand elle chauffe, rajoutez les oignons puis laissez cuire 5 minutes. Puis rajoutez les aubergines, les gousses d'ails et les piments. Laissez cuire jusqu'à que les aubergines se ramollissent.

Rajoutez le riz bien lavé, du riz, du sel, de poivron rouge en poudre, le safran avec son liquide et le poivron noir. Laissez cuire pendant 5-6 minutes.

Rajoutez les tomates râpées et 2 tasses d'eau puis mélangez. Rajoutez sur le riz, les petit pois en conserve puis les champignons. Ne mélangez pas.

Fermez le couvercle de la casserole, puis laissez cuire à moyenne température pendant 15 minutes puis à basse température pendant 10 minutes. Placez une serviette entre la casserole et le couvercle.

Laissez reposer pendant ½ heure puis mélangez et servez chaud.

N-B; Paella est une recette espagnole du 15e siècle préparé par les pauvres, avec les ingrédients restant des riches. Cette recette est la version végétarienne. Vous pouvez mélanger la viande de mouton avec de la viande de poulet.