Паэлла

Paella

2 стакана риса
1 репч.лук
2 дольки чеснока
1 баклажан
1 зелёный перец
1 красный перец
1 стакан консерв.зелёного горошка
15-20 грибов
1 стакан натёртых помидор
Щепотка шафрана
¾ стакана оливк.масла
1 чайн.ложка красного молот.перца
1 чайн.ложка чёрн.молот.перца
1 чайн.ложка соли
2 стакана воды

Лук и чеснок мелко порубить. С баклажана снять кожуру, грибы помыть и порезать кубиками, перцы тонко порубить, шафран развести с одной стол.ложкой воды.
В кастрюлю налить оливк.масло, разогреть, бросить лук, обжарить 5 минут. Добавить баклажан, чеснок, перцы. Продолжать жарить пока баклажан не станет мягким.
Добавить хорошо промытый рис, соль, красн.молот.перец, шафран с водой и чёрн.перец, обжаривать ещё 5-6 минут.
Залить воду и натёрные помидоры, помешать. На плов посыпать горошек, вторым слоем- грибы, (не мешать).
Кастрюлю закрыть крышкой, варить на среднем огне 15 минут и на медленном огне ещё 10 минут. Снять с огня, под крышку положить бумажн.полотенце.
Через 30 минут плов помешать и подавать к столу.

Этот плов готовили бедняки в 15 веке, в Испании. Они смешивали остатки еды с стола богатых хозяев. Это вегетарианское блюдо . По желанию, плов можно приготовить с бараниной, курицей или с морскими продуктами.