Paella valenciana z udkami kurczaka. Dla tych, którzy nie lubią owoców morza

Przepis na tę paellę przywiozłam prosto z południa gorącej Hiszpanii. Banalnie proste danie wypełni wasz dom cudownymi aromatami. Paella valenciana z kurczakiem to mój osobisty faworyt – soczyste udka zamiast suchej piersi i żadnych krewetek czy małży, które nie należą do moich ulubionych składników.

Zakochałam się w tym daniu od razu, choć muszę przyznać – nie przepadam za owocami morza, które często goszczą w tradycyjnych hiszpańskich paellach. Dlatego w mojej paella valenciana ich nie ma. Nie dość, że owoce morza są w Polsce kiepskiej jakości i zwykle mrożone, to te świeże kosztują krocie. A udka kurczaka i chorizo mogę kupić w zwykłych marketach jak Lidl i Biedronka.

Paella valenciana – składniki

- 3 udka z kurczaka
- 3 łyżki najlepszej oliwy z oliwek
- Sól morska
- 250 g boczku lub chorizo (osobiście polecam chorizo dla bardziej autentycznego smaku paelli valenciana)
- 3 łyżeczki wędzonej papryki w proszku
- 300 g posiekanych pomidorów z puszki
- 5 nitek szafranu – bez tego nie ma prawdziwej paelli valenciana!
- 600 ml wody
- 200 g ryżu okrągłoziarnistego (najlepiej Bomba, o którym więcej poniżej)
- Świeżo mielony czarny pieprz

Przygotowanie

1. Kurczaka dokładnie opłukać pod zimną wodą i osuszyć papierowym ręcznikiem. Ddobrze osuszone mięso lepiej się przypiecze i zyska głębszy smak.
2. Na szerokiej patelni (tradycyjna patelnia do paelli valenciana nazywa się dokładnie tak samo jak potrawa) rozgrzewamy oliwę i podsmażamy boczek lub chorizo. To tworzy bazę smakową całego dania. Zdejmujemy mięso, a na pozostałym tłuszczu podsmażamy udka z kurczaka przez około 10 minut, aż nabiorą złotego koloru. Używam zawsze udek, bo są znacznie bardziej soczyste niż pierś i nie wysychają podczas gotowania. Doprawiamy szczyptą soli morskiej.
3. Do tłuszczu dodajemy pomidory z puszki. W Walencji używają świeżych pomidorów do paelli valenciana, ale poza sezonem puszka dobrze je zastąpi.
4. Teraz czas na przyprawy: dodajemy wędzoną paprykę i szafran. To właśnie szafran nadaje paelli jej charakterystyczny kolor i aromat. Aby uwolnić pełnię aromatu szafranu, warto najpierw namoczyć nitki w odrobinie ciepłej wody. Na patelnię wlewamy wodę i gotujemy całość na wolnym ogniu przez 5 minut. Teraz dokładamy przesmażony wcześniej boczek lub chorizo.
5. Najważniejszy moment – dodajemy ryż do paelli valenciana! Pamiętajcie, nie mieszamy go zbyt często. Najlepszy smak paelli valenciana tworzy się właśnie na dnie patelni, gdzie powstaje chrupiąca warstwa ryżu zwana „socarrat”.
6. Dusimy całość przez około 15-20 minut, aż paella stanie się pięknie gęsta i aromatyczna. Zauważycie, że z czasem ryż wchłonie płyny i całość nabierze właściwej konsystencji.

Sekret idealnego ryżu do paelli valenciana

Wybór ryżu to kluczowa sprawa! Prawdziwa paella valenciana wymaga odpowiedniego gatunku. Jeśli chcesz przygotować danie, które będzie najbliższe tradycyjnej wersji paelli valenciana, koniecznie użyj ryżu **Bomba**, uprawianego w regionach Walencji i Murcji. Ma niską zawartość skrobi, dzięki czemu ziarna pozostają przyjemnie sprężyste nawet po ugotowaniu. Jeśli nie możesz znaleźć ryżu Bomba, możesz użyć innej odmiany ryżu okrągłego lub długoziarnistego.

Tylko proszę, nie używaj ryżu do risotto! Arborio czy carnaroli stają się zbyt miękkie i kleiste, co kompletnie zmienia charakter paelli valenciana.

Nie mieszaj! Czyli tajemnica paelli valenciana

Największą lekcją, jaką wyniosłam z podróży do Hiszpanii, jest zasada: **nie mieszaj paelli valenciana podczas gotowania!** Choć dla Polaków przyzwyczajonych do ciągłego mieszania potraw może to być trudne, warto powstrzymać ten odruch.

Na dnie naczynia tworzy się bowiem wspomniany wcześniej **socarrat** – przypieczona warstwa ryżu. Kiedy reszta paelli valenciana gotuje się powoli, ryż na dnie delikatnie się przypala, tworząc niepowtarzalny smak i teksturę. Idealny moment, gdy socarrat w paelli valenciana jest gotowy, można rozpoznać po delikatnym skwierczeniu dochodzącym z dna patelni.

Paella valenciana z kurczakiem –

mój ulubiony wariant

Chociaż tradycyjna paella valenciana zawiera często owoce morza, to ja osobiście za nimi nie przepadam. Dlatego zakochałam się w wersji paelli valenciana z kurczakiem, która jest równie pyszna, a dla mnie – znacznie bardziej apetyczna. W mojej wersji paelli valenciana używam udek zamiast piersi, ponieważ są soczyste i pełne smaku, a podczas gotowania nie wysychają tak jak pierś kurczaka. Używam zarówno pałeczek, jak i całych ćwiartek, czy „dużych” części udek. Każda z nich po przysmażeniu i uduszeniu z ryżem jest doskonała.