

## **Paella según la receta de Curro y su Buelo**

Olivenöl erhitzen, die kleingewürfelte Paprika hineingeben, danach auch kleingewürfelte Zwiebeln und Knoblauch. Den Tintenfisch hinzufügen, kurz darauf etwas Chorizo (Paprikawurst) und Serranoschinken sowie Hühnerfleisch und Schweinefleisch in großen Würfeln dazumengen. Alles kurz anbraten, mit Rotwein ablöschen und danach gewürfelte geschälte Tomaten dazugeben und ca. 15-20 Minuten braten lassen. Dann Salz und Safran dazu tun, die grünen Bohnen und die grünen Erbsen hineingeben und alles gut umrühren und ca. Minuten braten lassen.

Jetzt erst kommt der Reis hinzu, etwa eine kleine Tasse pro Person, und Wasser, zwei Tassen Wasser pro eine Tasse Reis. Nicht mehr umrühren! Oben drauf kommt die Dekoration aus Garnelen, Oliven, Paprikastreifen, Chorizo, Muscheln. Alles etwa 10 Minuten lang kochen und dann garen lassen, bis der Reis „al dente“ ist. Falls notwendig noch etwas Wasser hinzugeben.

Die Paella noch 10 Minuten abgedeckt ziehen lassen. Vor dem Servieren, mit Zitronenvierteln dekorieren.

### Zutaten für 4 Personen

- Olivenöl
- eine rote Paprikaschote
- 2 kleine Zwiebeln
- Knoblauch
- 250 g Tintenfisch
- 100 g Chorizo (Paprikawurst)
- 100 g Serranoschinken
- 250 g Hühnerfleisch
- 250 g Schweinefleisch
- 200 g Tomaten
- Safran
- Salz
- Reis (1 kleine Tasse pro Person)
- 100g Erbsen
- 100g grüne Bohnen
- 500 g Garnelen
- 8 Miesmuscheln
- Zitrone