

B 鰐のパエリア

調理時間30分

材料（4人前）

鰐切り身（骨切り済み）	200g
米	400g
オリーブオイル	大さじ2
水	800cc
浅利	20個

トマト	100g
たまねぎ	100g
ニンニク	1片
サフラン	20ピース
塩コショウ	適量

作り方

1	トマトを湯剥きして、ざく切りにしておく。
2	米に軽くオリーブオイルを振り、全体に馴染ませておく。
3	800ccの熱湯を用意する。そこで「鰐」をしゃぶしゃぶのようにし、火を通す。熱湯はパエリアを炊く際の汁となるのでとっておく。「鰐」には軽く塩を振り、オリーブオイルをさっとかける。
4	浅利を茹でる。ゆで汁はパエリアの煮汁が足りない場合に使用するので、とっておく。
5	たまねぎ、ニンニクをみじん切りにし、ごく弱火でじっくりと炒める。しっかりときつね色になるまで炒めてから、1のトマト、3の煮汁を入れる。
6	5のスープにサフラン、米を入れる。グツグツするくらいの状態の火加減と、米が汁に隠れる程度の煮汁の量を守り、8分程度煮る。煮汁が足りなくなったら4のゆで汁（もしくはお湯を）足し、塩コショウで味を調える。
7	8分経ったら、「鰐」と浅利を飾る。
8	パエリア鍋全体にアルミホイルを被せて、弱火で3分、火を通す。