



ЯПОВИЧ АЛЕКСАНДР

«Нет шафрана — нет паэльи»

О ГЛАВНОМ ИСПАНСКОМ БЛЮДЕ ШЕФ-ПОВАР ГРИЛЬ-БАРА «МАЧО ПИКЧО»

ФИАЗ МОХАММАД

Беседовала Яна Бобровникова

— Говорят, что рецептов паэльи в Испании столько же, сколько и деревень, а в мире — столько, сколько поваров. Расскажите ваш любимый рецепт.

— Я люблю готовить это блюдо с морепродуктами, хотя паэлья с мясом тоже очень хороша. Паэлья — праздничная еда для большой компании, я готовлю ее на заказ для банкетов — для пяти, двадцати, сорока человек.

Из расчета на пять персон нужно взять 1 кг риса, 2 кг морепродуктов — любых, какие вы можете достать: кальмары, креветки, морской гребешок, мидии, осьминог — но никакой рыбы нежных сортов — она просто раскрошится в процессе готовки. Если хотите добавить рыбу, ее лучше обжарить на гриле отдельно, разделить на куски и выложить на паэлью в качестве декора.

Нам также понадобится рыбный бульон; правильный расчет его количества — один из самых важных моментов в приготовлении паэльи. Чуть больше бульона — и вместо паэльи получится желтая рисовая каша. Но это — дело опыта.

— Какие специи и пряности, кроме соли и перца, используют при приготовлении паэльи?

— Только шафран. Но если нет шафрана — нет паэльи. Даже без риса можно приготовить отличную паэлью — с мелкими, чуть больше рисового зерна, макаронами, а без шафрана — никак. Можно добавить пару перчиков чили — но без семян и не слишком острых — только для аромата, так как паэлья не может быть острой.

— Итак, с чего начать?

— С приготовления заправки — софрито. Нам понадобятся 150 г оливкового масла, 150 г сливочного масла разогреть в сковороде, положить 100 г мелко нарубленного лука, через пару минут — 3 вида болгарских перцев общим весом 1 кг — красный, зеленый, желтый, нарезанных тонкой соломкой. Тушим на среднем огне минут 20, пока перцы не станут мягкими, добавляем томатную пасту, и хорошо размешиваем — до пастообразного состояния.

Из общего количества морепродуктов откладываем граммов 500 на оформление блюда, остальные кладем в сковороду.

— Морепродукты нужно как-то предварительно обработать?

— Я кладу неочищенные мидии, гребешки, креветки с головой и панцирем. Кальмара нужно предварительно хорошо очистить от пленки, нарезать на кусочки, опустить в кипящую воду с добавлением лимона на одну минуту, обсушить. Мидии должны быть в плотно закрытых раковинах, что является гарантией их свежести. Предварительно их нужно тщательно промыть в нескольких водах — на их створках может быть много песка. Для этого просто опускаем их несколько раз в чистую воду на несколько минут, вынимая руками — так, чтобы песок оседал на дне емкости.

Морепродукты добавляем к пасте из овощей и масла, всыпаем рис и шафран.

— Нужно использовать специальный сорт риса?

— Да, специальный рис для паэльи, его можно купить в любом супермаркете. Рис нужно тща-

тельно перебрать, чтобы в нем не оказалось камешков, но не мыть. Это очень важно. Рис с морепродуктами и овощами готовим еще пару минут, затем вливаем кипящий рыбный бульон — около литра — и кипятим несколько минут.

Если вы изначально используете подходящую посуду — широкую и плоскую сковороду с тонким дном, то в ней же и ставим паэлью, тщательно закрытую сверху фольгой, в духовку. Или перекладываем, закрываем плотно и оставляем в разогретой до 200 градусов духовке на 25 мин.

— Теперь готовим отложенные для декорации морепродукты?

— Совершенно верно. Разогреваем 100 г оливкового масла и 150 г сливочного, добавляем 100–150 г рубленого чеснока, лимонный сок, обжариваем в этой смеси морепродукты, один вид за другим, поочередно вынимая и откладывая в сторону. Здесь же обжариваем болгарские перцы трех цветов, нарезанные соломкой. Ставим все в духовку на 10 мин., красиво распределяем декоративные элементы поверх паэльи, выложенной на большое блюдо или сервированной прямо на сковороде, в которой она готовилась.

— И можно подавать?

— Сначала завершающий этап — в разогретое оливковое масло нужно добавить нарезанные соломкой томаты без семян и разноцветные болгарские перцы, молодой зеленый горошек, досчитать до трех, аккуратно выложить поверх декора. Отличная паэлья для дружной компании готова!