



PaellaMania のパエリア簡単キット

PaellaMania

パエリアキット

- ・本格パエリアスープ
- ・パエリア米



オススメ食材

海老 (ブラックタイガー・バナメイ海老)
殻付二枚貝 (ムール貝・アサリ)

★鶏肉
ウィンナー

パプリカ
インゲン豆
ミニトマト
ナス
ズッキーニ

※具材の入れすぎ注意!
※冷凍食材についている氷はなるべく取り除く

Socarrat!



1. の前に適量のオリーブオイル (分量外) で焼き、火を通す。



★生肉を入れる場合



スタート!

全て入れ終えたら火をつける (中弱火)



1 米以外の全ての材料を入れる

スープがフツフツしてきたら、貝類を一度お皿に取り出す。



2 貝類を取り出す

中弱火

均等に入る様に円を描いて入れよう!



3 パエリア米を入れる

中弱火

米とスープが水平になるように鍋を揺らしたりスプーンで整える。



4 ゆらして整える

中弱火

具材Bを米の上に戻し入れデザインしよう。



5 盛り付ける

弱火

表面にスープが見えなくなったら完成!



6 完成!!

弱火

もっと美味しいパエリアを作りたい方へ

美味しいお焦げを作ろう!
「ソカラ」チャレンジ!

チャレンジする場合は7へ!

火を消した状態で3分待ちましょう。



7 3分待つ

🕒

鍋底全体に火があたるように鍋を上・下・左・右に動かす。



8 お焦げをつける

🔥

余熱で本格的なカリカリお焦げに。



9 火を消して3分待つ

🕒

シュワシュワ→パチパチっという音に変わったらお焦げの合図♪

焦らず我慢!