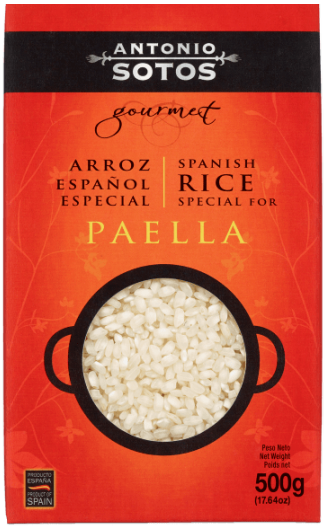


Antonio Sotos paella ris 500 g

Spansk paella ris av type bombaris.

Paella er en av Spanias nasjonalretter, opprinnelig fra Valencia-distriktet. Det er en svært populær rett, og tilberedes på utallige måter. Dette produktet er av spansk bombaris fra Valencia. Det beholder sin faste form under koking og absorberer mer væske enn noen annen ristype. Det gir ekstra mye smak når du koker den i god kraft. Hvilke ingredienser som ellers hører hjemme i retten, avhenger av hvem du spør. I Valencia lages den tradisjonelt uten sjømat. Ingredienser som fisk, scampi, blåskjell, kylling eller chorizo, er vanlige for retten og selvfølgelig safran samt et eget utvalg av grønnsaker.

Produktnummer	180200
EPD-nummer	5172309
Antall i kartong	6

5172309

Utgangspunktet for paella er den særegne risen som har vært dyrket siden 700-tallet. En kortkornet ris med stor absorberingsevne. Asiatisk ris blir klebrig ved koking. Italiensk ris blir kremet. Spansk ris, og i særdeleshet spansk bombaris fra Valencia, beholder sin faste form under koking og absorberer mer væske enn noen annen ristype. Det gir ekstra mye smak når du koker den i god kraft. Hvilke ingredienser som ellers hører hjemme i retten, avhenger av hvem du spør. I Valencia lages den tradisjonelt uten sjømat. Ingredienser som fisk, scampi, blåskjell, kylling eller chorizo, er vanlige for retten og selvfølgelig safran samt et eget utvalg av grønnsaker.

Koketid ca. 17 minutter. Ca 2 deler vann til 1 del ris.

Smaken avhenger av krydder/kraft og tilbehør. Paellarisen beholder sin faste form under koking.