



Jambalaya cu pui și creveți - o rețetă creolă

Steps: 4

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

6	pulpe de pui dezosate	300 g	cârnați afumați (de preferință Chorizo sau Andouille)
15-20	creveți jumbo	5-6 căței	de usturoi, tocați feliuțe
2	ardei grași, verde și roșu, tăiați în cuburi mai mari	1	ceapă mare, tocată mărunt
3-4	frunze de dafin	4	tulpini de țelină apio, tăiate mărunt
1 lingură	de condiment cajun (poți găsi ingredientele mai jos)	1	conservă de roșii cuburi
1,5 l	de fond sau supă de pui	400 g	orez basmati sau jasmine
1 mână	de pătrunjel proaspăt, tocat		câteva frunze de ceapă verde, tocate
	ulei pentru prăjit		sare, după gust

Instructions

Dacă dorești să-ți hrănești pasiunea pentru bunătăți, nu uita să soliciți [cardul Selgros](#), care acum se eliberează și persoanelor fizice. Îl poți obține ușor și rapid, la birourile de informații clienți din magazine sau completând formularul din aplicație

Ingrediente pentru condimentul cajun

Se amestecă într-un bol:

2 linguri boia dulce

1 lingură boia spaniolă afumată

1 lingură sare

1 linguriță de cimbru uscat

1 lingură de praf de usturoi

2 lingurițe de oregano uscat

1 lingură praf de ceapă

1 lingură piper cayenne

În cazul în care nu folosești toată cantitatea, o poți păstra până la șase luni, într-un recipient bine închis

Pasul 1. Carnea de pui se taie în bucăți potrivite, se așază într-un vas și se presară peste ele condimentul cajun, astfel încât fiecare bucată să fie bine acoperită.

Cârnații afumați se taie felii.

Pasul 2. Într-o oală încăpătoare, se încinge uleiul și se prăjesc bucățile de pui și feliile de cârnați timp de câteva minute, până când carnea se rumenește. Se adaugă ceapa, țelina și ardeii grași, frunzele de dafin, usturoiul tocat și puțină sare.

Se sotează totul, amestecând din când în când, timp de vreo 5 minute, până când legumele s-au înmuiat.

Pasul 3. Se adaugă roșiile cuburi, se amestecă din nou, iar după alte 5 minute, se toarnă jumătate din cantitatea de fond sau supă de pui, apoi se lasă să fiarbă totul la foc mic, pentru 20-25 de minute.

Pasul 4. Se pune în oală orezul, se mai adaugă apă sau fond, dacă este nevoie, și se lasă la fiert alte 15-20 de minute sau până când orezul este fiert. Se amestecă ocazional, ca să nu se lipească orezul de fundul oalei. Tot acum se gustă și se potrivește de sare.

Se adaugă creveții și restul de fond de pui și se lasă la fiert 3-4 minute sau până când creveții prind culoarea roz.

Chiar înainte de servire, se adaugă pătrunjelul și frunzele tocate de ceapă verde.

Ești pasionat de bucătărie și-ți dorești ingrediente de cea mai bună calitate? Instalează-ți [aplicatia Selgros](#), prin care ai acces la cataloage și oferte personalizate, te bucuri de prețuri speciale și ești informat în permanență despre ultimele promoții.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Jambalaya cu pui și creveți - o rețetă creolă

Stand 04.12.2023