

## Paella z kurczakiem, chorizo i krewetkami

Pyszne danie z multicookera Crockpot Express

 Czas na High: 0-

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 0-

 Czas przygotowania: 15

### Składniki

- 1 łyżka oleju roślinnego
- 600-700g udek z kurczaka bez kości, bez skóry
- 200g chorizo pokrojonego w kostkę na kawałki wielkości kęsa
- 1 średniej wielkości czerwona cebula, pokrojona w kostkę
- 3 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 300g ryżu Arborio
- 800ml gorącego bulionu z kurczaka
- 1 duża szczypta szafranu
- 150g pieczonej czerwonej papryki w zalewie, odsączonej i pokrojonej w plastry
- 150g gotowanych krewetek królewskich
- 200g pomidorków cherry pokrojonych w kostkę
- 30g natki pietruszki, liście zebrane i posiekane
- 85g czarnych oliwek z pestkami
- Sól i świeżo zmielony czarny pieprz
- 
- 



### Wykonanie:

Podgrzać Crockpot Express na funkcji brązowy/smażenie. Dodać olej i zrumienić udka kurczaka z obu stron na złoty kolor.

Wyjąć z garnka i odłożyć na talerz.

Dodać pokrojone w kostkę chorizo do gorącego garnka i smażyć, aż olej się uwolni, a brzegi zaczną brązowieć.

Wyjąć do małej miski za pomocą łyżki cedzakowej.

Dodać pokrojoną w kostkę cebulę do gorącego garnka i smażyć do miękkości, mieszając regularnie.

Dodać czosnek i ryż, dobrze wymieszać.

Wlać bulion i szafran, a następnie włożyć udka kurczaka z powrotem do garnka wraz z chorizo i pokrojoną papryką.

Nie mieszać.

Zabezpieczyć pokrywę, upewniając się, że zawór jest w pozycji zamkniętej.

Wybrać przycisk Rice/Risotto i ustawić czas na 5 minut, ustawiając ciśnienie na wysokie.

Po upływie czasu gotowania pozostawić na 1-2 minuty w trybie Keep Warm, a następnie ostrożnie uwolnić ciśnienie przed otwarciem pokrywy.

Wymieszaj z ugotowanymi krewetkami, pomidorkami cherry, pietruszką i oliwkami.

Dopraw do smaku i podawaj na gorąco z plasterkiem cytryny i kawałkiem chleba.