****

**Paella**

**Valenciana**

***Składniki:***

* **0,5 kg**
* **500 g mięsa kurczaka**

**(różne elementy, jak piersi, nóżki itd)**

* **300 g mięsa królika bez skóry i kości**
* **200 g zielonej fasolki szparagowej,**

**pokrojonej na kawałki 3 cm100 g białej fasoli**

* **400 g krojonych pomidorów200 ml oliwy**
* **szczypta szafranu**
* **1 łyżeczka wędzonej mielonej papryki**
* **kilka gałązek rozmarynu**
* **sól do smaku**

***Przygotowanie:***

**1. Rozgrzej patelnię, na środek wlej oliwę. Pokrój mięso kurczaka i królika w kostkę. Pałki kurczaka zostaw w całości. Wrzuć mięso na patelnię. Obsmażaj mięso na wolnym ogniu ze wszystkich stron, aż się zezłoci.**

**2. Przesuń mięso na brzegi patelni i wrzuć na środek zieloną fasolkę i pomidory. Smaż, aż z pomidorów odparuje nadmiar płynu.**

**3. Wymieszaj wszystko na patelni, dodaj białą fasolę, wędzoną paprykę oraz z szafran. wlej ok. 1,5 l. wody. Wrzuć rozmaryn, wszystko wymieszaj, spróbuj i dopraw sola do smaku.**

**4. Doprowadź wszystko do wrzenia i zmniejsz ogień do małego. Dodaj ryż oraz postaraj się rozsypać go równomiernie po całej powierzchni patelni.**

**5. Gotuj ryż ok. 18-20 minut Ryż przez pierwsze 10-12 minut gotujemy na średnim-dużym ogniu, a przez kolejne 5-10 minut na małym. Ryż powinien być al dente.**

**6. Na koniec zdejmij paellię z ognia i postaw gotową paellę na środek stołu. Zgodnie z tradycją należy jeść ją prosto z patelni. Podawaj z ćwiartkami cytryny do wyciśnięcia na danie.**

**Tortilla de patatas**

***Składniki:***

* **6 dużych jaj**
* **6 średniej wielkości ziemniaków,**

**obranych i pokrojonych w kostkę lub plastry**

* **1 cebula drobno posiekana**
* **szczypta soli**
* **oliwa z oliwek do smażenia**

***Przygotowanie:***

1. **Rozgrzewamy oliwę na patelni i smażymy na niej ziemniaki.**
2. **Gdy ziemniaki będą miękkie, dodajemy cebulę i smażymy jeszcze chwilę.**
3. **Przekładamy ziemniaki z cebulą do miski i odstawiamy na bok, aby nieco przestygły.**
4. **W misce rozmącamy widelcem jajka z solą, dodajemy podsmażone ziemniaki z cebulą.**
5. **Na niedużej patelni rozgrzewamy łyżkę oliwy z oliwek i wlewamy delikatnie masę jajeczno-ziemniaczaną.**
6. **Smażymy na małym ogniu pod przykryciem około 8 minut (na złoty kolor).**
7. ****Odwracamy tortille na drugą stronę (przykładamy do patelni talerz, po czym energicznie odwracamy i delikatnie zsuwamy omlet z powrotem na patelnię) i smażymy kolejne 5 minut.**

******

**Patatas bravas**

***Składniki:***

* **1/2 kg ziemniaków równej wielkości**
* **2 gałązki rozmarynu**
* **łyżeczka czerwonej mielonej papryki**
* **3 ząbki czosnku**
* **3–4 łyżki oliwy**
* **sól, pieprz**

***Przygotowanie:***

1. **Ziemniaki obrać, umyć, przekroić wzdłuż na ćwiartki, wrzucić do osolonej wody i krótko gotować. Odcedzić. Rozmaryn umyć, otrząsnąć z nadmiaru wody i osuszyć. Posiekać niezbyt drobno.**
2. **Czosnek obrać, pokroić w plasterki.**
3. **Na patelnię o grubym dnie wlać łyżkę oliwy, wsypać gorące ziemniaki. Oprószyć rozmarynem oraz papryką i czosnkiem. Dobrze doprawić solą oraz pieprzem.**
4. **polać pozostałą oliwą i smażyć, od czasu do czasu odwracając delikatnie, aby ziemniaki były pokryte przyprawami ze wszystkich stron i pięknie się zrumieniły. Osobno w miseczce podać majonez czosnkowy.**
5. **Patatas bravas można podać też z sosem alioli.**

**Sos Alioli**

***Składniki:***

* **4 ząbki czosnku,**
* **szczypta soli,**
* **2 żółtka,**
* **1 łyżka soku z cytryny,**
* **1 szklanka oliwy z oliwek,**
* **szczypta pieprzu Cayenne**

***Przygotowanie:***

1. **Obrać ząbki czosnku i zmiażdżyć je widelcem. Włożyć do moździerza i zacząć ugniatać, dodając odrobinę soli, aż zacznie przypominać czosnkowy sos.**
2. **Do miseczki włożyć żółtka i otrzymany rozgnieciony sos czosnkowy. Powoli wlewając oliwę z oliwek i sok z cytryny zacząć miksować mikserem na najniższych obrotach, aż do momentu gdy wszystkie składniki utworzą sos przypominający wyglądem majonez.**
3. **Tak otrzymanym sosem „Alioli” można polać kawałeczki przysmażonych ziemniaków.**

**Churros**

***SKŁADNIKI***

* **250 ml mleka**
* **50 g masła**
* **1 łyżka cukru wanilinowego**
* **2 łyżki cukru**
* **szczypta soli**
* **190 g mąki**
* **4 jajka**
* **olej**
* **do posypania: cukier puder**

**wymieszany z cynamonem**

***Przygotowanie:***

1. **Mleko zagotować z masłem, cukrem wanilinowym, cukrem i solą. Dodać mąkę, zmniejszyć ogień i mieszać drewnianą łyżką przez ok. 2 minuty, aż powstanie gładka, sprężysta i odchodząca od brzegów garnka masa.**
2. **Przełożyć do miski i ostudzić. Wbijać po jednym jajku i miksować mikserem do połączenia się składników w gładkie, jednolite ciasto.**
3. **Przełożyć je do rękawa cukierniczego. Rozgrzać tłuszcz w garnku (ok. 180 stopni C), zmniejszyć ogień aby temp. za bardzo nie rosła. Wyciskać ok. 8 - 10 cm kawałki ciasta bezpośrednio do tłuszczu. Końce odcinać nożyczkami lub nożem.**
4. **Smażyć po około 2 minuty z każdej strony na złoty kolor, wyławiać łyżką cedzakową i odkładać na talerz wyłożony ręcznikami papierowymi. Po przestudzeniu posypać cukrem pudrem z cynamonem.**

**Sos czekoladowy**

***Składniki:***

* **200 ml śmietanki kremówki 30%**
* **szczypta cynamonu**
* **opcjonalnie 2 łyżeczki rumu i szczypta chili**
* **100 g czekolady ciemnej deserowej**
* **1 łyżka masła**

***Przygotowanie:***

**Śmietankę zagotować z cynamonem, rumem i chili, odstawić z ognia, dodać masło i połamaną na kosteczki czekoladę, mieszać do rozpuszczenia i otrzymania gładkiej polewy.**

**GAZPACHO**

***Składniki:***

* **1 kg pomidorów**
* **2 małe ogórki gruntowe lub**

**1/3 dużego ogórka szklarniowego**

* **1/4 papryki**
* **2 plastry cebuli**
* **kawałeczek papryczki chili**
* **1 łyżka soku z limonki lub cytryny**
* **2 łyżeczki octu winnego**
* **4 łyżki oliwy extra vergine**
* **około 3/4 szklanki miąższu z**

**delikatnego białego pieczywa**

* **opcjonalnie - 4 łyżki tequili**

***Przygotowanie:***

1. **Pomidory sparzyć wrzątkiem, obrać. Pokroić na kawałki, zachować miąższ i sok a odrzucić nasiona (komory z nasionami najlepiej przetrzeć na sicie zawieszonym nad miską - dzięki temu zachowamy sok i pozbędziemy się nasion).**
2. **Do soku z miąższem dodać obrane i pokrojone ogórki, cebulę oraz paprykę. Dodać chili, sok z limonki, ocet winny, oliwę, pieczywo oraz tequilę jeśli jej używamy.**
3. **Przełożyć do pojemnika blendera i dokładnie zmiksować. Doprawić solą i świeżo zmielonym pieprzem oraz w razie konieczności cukrem i większą ilością chili. Chłodzić w lodówce przez minimum 2 godziny. Podawać z salsą i opcjonalnie fetą.**