

簡単パエリア

使用商品 タバスコ®ブランド ピザトーストソース



調理時間
(目安) 35分

料理特徴

フライパン一つで簡単にパエリアが作れます。おもてなし料理にピッタリの洋風炊き込みごはんです。

材料 4 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	100g	シーフードミックス	200g
米	2合	ピーマン	1個
(A)		パプリカ	1/2個
たまねぎ	小1個		
にんじん	1/2本		
にんにく	1/2片		
セロリ	5cm		
オリーブオイル	大さじ3		
(B)			
タバスコピザトーストソース	3袋		
固形スープの素	1個		
湯	2カップ		

作り方

- ①鶏もも肉は1cm角に切る。(A)の野菜はすべてみじん切りにする。
- ②フライパンにオリーブオイルを熱し、①の鶏もも肉を炒め、(A)を加えてさらに炒める。
- ③洗った米を加えて油がなじむまでさっと炒める。
- ④③に(B)・シーフードミックスを加えて、中火で煮立てる。沸騰後蓋をして弱火で15分程加熱する。
- ⑤汁気がなくなっていることを確認し、薄切りにしたピーマン・パプリカをご飯の上に散らして火を止め1分程蒸らして出来上がり。