

Paella with artichoke hearts, escargot and aioli

Paella com corações de alcachofra, escargot e aioli

Chef Gustavo Rodrigues

Serves: 4 px
Serve: 4 pessoas

Preparation time: 35 minutes
Tempo de preparação: 35 minutos



Ingredients / Ingredientes

300 g	Rice	Arroz	Spain/ Espanha	
200 g	Escargot	Escargot	France/ França	
200 g	Artichoke hearts	Corações de alcachofras	Italy/ Itália	
1 teaspoon/ 1 colher de chá	Szegedi paprika	Páprica Szegedi	PDO	Hungary/ Hungria
4 tablespoons/ 4 colheres de sopa	Xaviá Kρήτης / Chania Kritis	Azeite Chania Kritis	PGI	Greece/ Grécia
To taste/ a gosto	Salt	Sal		Malta/ Malta

Preparation / Instruções de preparo

01 Start the base:

In a wide pan or paella pan, heat 4 tablespoons of Xaviá Kρήτης / Chania Kritis. Add 1 teaspoon of Szegedi paprika and gently toast it for a few seconds to release its aroma. Immediately add a finely chopped garlic clove and a small sprig of fresh thyme.

Inicie a base:

Em uma panela larga ou panela de paella, aqueça 4 colheres de sopa de azeite Chania Kritis. Adicione 1 colher de chá de páprica Szegedi e refogue suavemente por alguns segundos para liberar seu aroma. Adicione imediatamente um dente de alho finamente picado e um pequeno ramo de tomilho fresco.

02 Add the rice:

Stir in 300g of Rice, coating it well with the oil and spices. Toast for 2 minutes.

Adicione o arroz:

Misture 300g de arroz, cobrindo-o bem com o azeite e as especiarias. Refogue por 2 minutos.

03 Deglaze and simmer:

Add a splash of dry white wine (optional) and let it reduce slightly. Then pour in approximately 900ml of hot vegetable or chicken stock. Season with Salt and a bay leaf. Let it simmer without stirring.

Deglaze e ferva:

adicione um pouco de vinho branco seco (opcional) e deixe reduzir ligeiramente. Em seguida, despeje aproximadamente 900 ml de caldo de legumes ou frango quente. Tempere com sal e uma folha de louro. Deixe ferver sem mexer.

04 Add vegetables and escargot:

After about 10 minutes, add 200g of Artichoke hearts, cut in halves or quarters. At the 12-minute mark, gently fold in 200g of Escargot. Add a few fresh parsley stems and a pinch of cracked black pepper.

Adicione legumes e escargot:

Após cerca de 10 minutos, adicione 200 g de corações de alcachofra, cortados em metades ou quartos. Na marca de 12 minutos, adicione suavemente 200g de escargot. Adicione alguns talos de salsa fresca e uma pitada de pimenta-do-reino macerada.

05 Finish and create the socarrat:

Cook for 15–18 minutes total, until the rice is tender and the liquid mostly absorbed. For a crispy base, increase the heat slightly for the last 2 minutes, then turn off the heat and let rest for 3 minutes.

Termine e crie o socarrat:

Cozinhe por 15–18 minutos no total, até que o arroz esteja macio e o líquido quase totalmente absorvido. Para uma base crocante, aumente ligeiramente o fogo nos últimos 2 minutos, depois desligue o fogo e deixe descansar por 3 minutos.

06 To serve:

Sprinkle with chopped fresh parsley and serve each portion with a spoonful of aioli on top or on the side. You may also drizzle a touch more of Xaviá Kρήτης / Chania Kritis before serving.

Para servir:

Polvilhe salsa fresca picada e sirva cada porção com uma colher de aioli por cima ou ao lado. Você também pode salpicar um pouco mais de azeite Chania Kritis antes de servir.

EU Quality Schemes / Esquemas de qualidade da UE



The PDO (Protected Designation of Origin) and PGI (Protected Geographical Indication) logos on food and beverages from the regions that follow particular traditional production processes. They are a guarantee of authenticity and quality.

Os logotipos DOP (Denominação de Origem Protegida) e IGP (Indicação Geográfica Protegida) em alimentos e bebidas das regiões que seguem processos tradicionais específicos de produção são uma garantia de autenticidade e qualidade.



This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored, with a limited environmental impact. It encourages responsible use of energy and natural resources; maintenance of biodiversity and a high standard of animal welfare.

Este rótulo garante que os produtos certificados como orgânicos tenham cumprido condições rigorosas sobre como devem ser produzidos, processados, transportados e armazenados, com um impacto ambiental limitado. Incentiva o uso responsável da energia e dos recursos naturais; a manutenção da biodiversidade e um alto padrão de bem-estar animal.



EUROPEAN UNION

