

パエリア



調理時間

60分

カロリー

178kcal/人

材料

(4人分)

米	2合
あさり (砂抜きしたもの)	200g
「Cook Do®」炊飯器でつくる 鶏パエリア用	1箱
水	適量
オリーブ (種なし)	10粒
トマト	1個
レモン	適量

作り方

- 1 水は洗い、たっぷりの水 (分量外) に30分以上浸す。
- 2 オリーブは輪切り、トマトは種を取って2cm角に切る。
- 3 専用の炊飯鍋に水気をきった米と「Cook Do®」炊飯器でつくる鶏パエリア用を入れ、さっと混ぜる。あさりを加え、水を炊飯鍋の2合の目盛りまで注ぐ。
- 4 炊飯鍋をコンロにセットし、「炊飯モード・2合」にセットし、炊き上げる。
- 5 炊き上がったらトマトとオリーブを加えてざっくり混ぜる。器に盛り、レモンを添える。

材料を専用鍋に入れてコンロにセット。炊飯モードを選択するだけで、ふっくら絶妙の炊き上がりに。

AJINOMOTO CO.×Rinnaiコラボレシピ あさりのうまみが口いっぱい広がります。

監修 AJINOMOTO CO.