

#SpainFoodNation



#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

马上就要过年啦，大家准备做什么好吃的呀？

还没想好的小伙伴来试下西班牙瓦伦西亚杂烩饭吧！逢年过节我都要做好几次~做好以后整盘端上桌，特别适合跟家人朋友一起分享。既有菜，又有饭。每粒米饭都充分吸收了酱汁，吃起来鲜香又美味，而且颜色也很鲜艳，金黄金黄的，预祝明年大家都有个好彩头！

#SpainFoodNation



#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

有个小背景，瓦伦西亚杂烩饭（Paella Valenciana）起源于西班牙的瓦伦西亚地区，火遍全球的西班牙海鲜饭是杂烩饭的另外一种版本。制作杂烩饭的原料很丰富，主要是大米、几种肉类及豆类，其中有几个关键：大米最好用西班牙产的，比如短而圆的邦巴大米（Bomba），熟了还会有嚼劲，是做杂烩饭的优选。

有两种调料是一定要放的，首先是番红花，它有种很特殊的香气，还会把米饭染成漂亮的金黄色；有可能的话，可以试下西班牙产的原产地名称保护拉曼恰番红花（Azafrán de La Mancha PDO），颜色更红，看着就喜气。还有红椒粉（pimentón），微辣中又带着一点香甜。很多西班牙菜会用红椒粉来增添风味和色泽，其实并不太辣；最著名的要数德勒维拉熏红椒粉（Pimentón de la Vera）了，带有明显烟熏风味。最后就是制作它的平底锅了(在瓦伦西亚，这道菜肴的名字就来自于平底锅的西文Paella)，做好整锅上桌的吃法简直太适合节日聚餐了。

#SpainFoodNation



#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

这道菜的做法跟咱们平时做烩饭很像！把鸡肉煎好以后放入大米等其他食材，再加水及调料慢慢炖煮熟就可以啦！虽然里面加了番红花、红椒粉等独特香料，让这道饭独具西班牙风味，但西班牙餐同中餐也有很多相通之处，比如许多传统菜肴会用到大米；也常用各种豆类，比如白豆（Faba）和青豆，用来炖菜或炖汤都特别美味。而且西班牙人同样能欣赏杂烩饭吃到最后锅底金色的锅巴，这是被视为正宗瓦伦西亚杂烩饭的标志之一，瓦伦西亚杂烩饭值得加分吧！

#SpainFoodNation



#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

FWS Foods and Wines from Spain



alimentosdespaña

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña

再配上一杯产自西班牙里奥哈优质法定产区的（DOCa Rioja）的丹魄红酒，或者卡瓦产区（DO Cava）的西班牙著名起泡酒——卡瓦酒，辛苦的一年都圆满啦~

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines from Spain



#alimentosdespaña

菜谱里所用到的西班牙美食产品和酒，现在国内的商超、电商都能很方便地买到哦~就给今年的春节餐桌来点西班牙风味吧，祝大家有个愉快的春节，拜早年啦！

[#西班牙美食界：见食专栏#](#)

原创微博文章链接：<https://weibo.com/6308353487/MoTepvXY>

FWS Foods and Wines from Spain

#alimentosdespaña