

Γιουβέτσι με θαλασσινά και σαφράν



Υλικά

Για το γιουβέτσι

- 400 γρ. κριθαράκι
- 50 γρ. ελαιόλαδο
- 150 γρ. κρεμμύδι φρέσκο, ψιλοκομμένο
- 150 γρ. κρασί λευκό
- 1,5 κιλό ζωμό κοτόπουλο ή νερό
- λίγο σαφράν
- λίγο χυμό λάιμ
- λίγο ξύσμα λάιμ
- 100 γρ. βούτυρο
- 10 γρ. τσάιβς, ψιλοκομμένο
- 10 γρ. εστραγκόν, ψιλοκομμένο
- 5 γρ. μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- 80 γρ. παρμεζάνα, τριμμένη
- 16 μύδια αχνισμένα, χωρίς κέλυφος
- 100 γρ. καλαμάρι, κομμένο σε πολύ λεπτές φέτες
- Αλάτι

Για τις γαρίδες και τα χτένια

- 8 γαρίδες, μεγάλες, καθαρισμένες και κομμένες στα 4
- 8 χτένια
- 25 γρ. ελαιόλαδο

- Αλάτι

Εκτέλεση

Για το γιουβέτσι: Τοποθετούμε μια κατσαρόλα πλατιά και ρηχή σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Ρίχνουμε το ελαιόλαδο, ιδρώνουμε το κρεμμύδι μέχρι να μαλακώσει καλά και αλατίζουμε. Προσθέτουμε το κριθαράκι και σοτάrouμε για 1 με 2 λεπτά. Σβήνουμε με το κρασί και, μόλις αυτό εξατμιστεί, προσθέτουμε λίγο από το ζωμό (250 γρ. περίπου) και μαγειρεύουμε σε χαμηλή φωτιά ανακατεύοντας πού και πού, μέχρι να απορροφηθεί σχεδόν όλος ο ζωμός.

Αλατίζουμε, προσθέτουμε το σαφράν και συνεχίζουμε με τον ίδιο τρόπο (προσθέτοντας σταδιακά το ζωμό με τρόπο παρόμοιο με την παρασκευή του ριζότου) μέχρι να μαγειρευτεί το κριθαράκι. Ρίχνουμε το καλαμάρι και μαγειρεύουμε για 1 λεπτό ακόμη. Προσθέτουμε το χυμό και το ξύσμα λάιμ, το βούτυρο, την παρμεζάνα, τα βότανα και τα μύδια και ανακατεύουμε καλά. Στο τέλος βάζουμε τις γαρίδες και τα χτένια, ανακατεύουμε και σερβίρουμε.

Για τις γαρίδες και τα χτένια: Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά. Αλατίζουμε τις γαρίδες και σοτάrouμε στο λάδι και από τις δύο πλευρές, μέχρι να πάρουν έντονο χρώμα. Αποσύρουμε σε απορροφητικό χαρτί. Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία με τα χτένια. Κόβουμε σε μικρά κομμάτια.

Πηγή: ikypros.com