

GABAN®

タコのガリシア風



スモークされたパプリカが奥行きのある深い味を生み出します。
シンプルなのに飽きがこないスパニッシュバル定番の味。

材料 (4人分)

ゆでダコ…250g

GABAN® ベイリーブスホール…1枚

じゃがいも…中1個

GABAN® オリーブオイルEXバージン
…15ml~

Bad Reichenhaller
アルペンザルツ(岩塩)…適量

GABAN® スモークパプリカパウダー…適量

レシピ (所要時間 : 20分)

- ① 鍋に水、タコ、ベイリーブス、塩ひとつまみを入れ火にかけ、沸騰直前で弱火にして10分ほどゆでて火を止め、そのままにしておく。
- ② ジャガイモは水からゆで、皮をむき厚さ1cmに切る。(①のゆで汁を使用しても良い)
- ③ 器に②を並べ、その上にぶつ切りにした①を盛りつけ、オリーブオイル、アルペンザルツ適量、スモークパプリカをたっぷり振り掛ける。