

PAELLA VALENCIANA

INGREDIENTES

Para 4 personas:

- ❑ 500 gr. de Arroz.
- ❑ 400 gr. de pollo.
- ❑ 400 gr. conejo.
- ❑ 150 gr. costilla.
- ❑ 100 gr. judías verdes.
- ❑ 50 gr. bajocones.
- ❑ 50 gr. pimientos.
- ❑ 250 gr. de tomate triturado.
- ❑ 2 dientes de ajo.
- ❑ 1 cucharadita de pimentón dulce.
- ❑ Y un poquito de sal.
- ❑ Azafrán o colorante.



ELABORACIÓN

En primer lugar se echa el aceite en la paella y cuando esté caliente se echa toda la carne con sal, se sofríe bien moviendo mucho y a fuego suave, mientras se van preparando las verduras.

Cuando la carne esté bien sofrita se le añaden las siguientes verduras: el pimiento, las judías y los bajocones y cuando estén sofritas se le añaden los ajos removiendo bien; se echa el pimentón y enseguida el tomate, se mueve bien y a continuación el agua o caldo, 1-1/4 de litro aproximadamente, al rato se le echa un poco de azafrán, dejando hervir 30 minutos; el caldo debe evaporar un 20% aproximadamente. Se prueba de sal y se añade 500 gr. de arroz, después de igualarlo bien se deja hervir 10 minutos a fuego vivo y 5 minutos más a fuego suave.

RECETA ENVIADA POR: PEPE BECERRA (R.MOLIMAR)