



RECETA DE PAELLA

Para 3 personas:

60ml de aceite de oliva- 3 cucharadas

6g de sal

150gr de pollo. 6 trozos de 25 gramos

120gramos de judías verdes

150g de tomate rallado o tomate en lata.

50gr de garrofó.

2g de pimentón rojo

1.2 litros de agua

1g de azafrán

1 rama de romero.

300 g de arroz valenciano (bomba)

PASOS

1. Primero, asegúrate que la paellera está nivelada, así se cocina en partes iguales. Usa el aceite para eso.
2. Sazona con sal y pimienta el pollo. Calienta el aceite y fríe el pollo a fuego medio durante aproximadamente 10 minutos hasta que el pollo esté dorado.
3. Añade el tomate rallado en el centro de la paellera, cuécelo y remuévelo hasta que esté frito, pero es importante que no se queme (aproximadamente 7 minutos).
4. Añade el pimentón y el azafrán y mézclalo.
5. Añade las judías verdes y el garrofó durante dos minutos. Mézclalo con los otros ingredientes.
6. Añade el agua y cocina todo a fuego máximo durante 8 minutos.
7. Posteriormente pon el arroz en la paellera (para saber la cantidad exacta de arroz que necesitas, puedes hacer una circunferencia de arroz en la paella hasta que el arroz cubra el agua). Prueba y pon sal si es necesario. Añade la rama de romero.
8. Después de 10 minutos hirviendo, prueba y asegúrate que está bien de sal. Luego reduce el fuego y cocina la paella durante otros 6 minutos hasta que el arroz absorba toda el agua.
9. Por último, saca la paella del fuego y déjala reposar 5 minutos.
10. Cómela y buen provecho.



RECETA DE PAELLA

Para 3 personas:

60ml de aceite de oliva- 3 cucharadas

6g de sal

150gr de pollo. 6 trozos de 25 gramos

120gramos de judías verdes

150g de tomate rallado o tomate en lata.

50gr de garrofó.

2g de pimentón rojo

1.2 litros de agua

1g de azafrán

1 rama de romero.

300 g de arroz valenciano (bomba)

PASOS:

1. Primero, asegurarse que la paellera está nivelada, así se cocina en partes iguales. Usar el aceite.
2. Poner sal y pimienta al pollo. Calentar el aceite y freír el pollo a fuego medio durante aproximadamente 10 minutos. (El pollo necesita estar dorado).
3. Añadir el tomate rallado en el centro de la paellera, cocer y remover hasta que está frito, (aproximadamente 7 minutos). Importante no quemar el aceite.
4. Añadir el pimentón y el azafrán y mezclar.
5. Añadir las judías verdes y el garrofó durante dos minutos. Mezclar con los otros ingredientes.
6. Añadir el agua y cocinar todo a fuego máximo durante 8 minutos.
7. Posteriormente poner el arroz en la paellera. Probar y poner sal si es necesario. Añadir la rama de romero.
8. Después de 10 minutos hirviendo, probar y asegurarse que está bien de sal. Luego reducir el fuego y cocinar la paella durante otros 6 minutos hasta que el arroz absorba toda el agua.
9. Por último, sacar la paella del fuego y dejar reposar 5 minutos.
10. BUEN PROVECHO.