

Paella Valenciana

Ingredientes:

- 400 g de arroz
- 700 ml de caldo de pollo o verduras
- 250 g de pollo troceado
- 250 g de conejo troceado
- 100 g de judía verde
- 50 g de garrofó (alubia blanca típica, o judión)
- 1 tomate rallado
- Pimentón, azafrán y sal al gusto
- Aceite de oliva

Pasos:

1. Calentar aceite en la paellera y sofreír las carnes hasta que estén doradas.
2. Añadir las verduras y rehogar unos minutos.
3. Incorporar el tomate rallado y sofreír bien.
4. Agregar el arroz, remover un poco y añadir el caldo caliente.
5. Echar el pimentón, el azafrán y la sal.
6. Cocinar a fuego medio unos 18-20 minutos sin remover.
7. Dejar reposar 5 minutos antes de servir.