

Paella Valenciana

Ingredientes:

- 400g de arroz
- Pollo y conejo
- Judía verde y garrofón
- Tomate triturado
- Aceite de oliva
- Caldo de pollo
- Azafrán y sal

Elaboración:

1. Sofreír la carne y las verduras.
2. Añadir el arroz y el tomate, rehogar unos minutos.
3. Incorporar el caldo caliente y el azafrán.
4. Cocer a fuego medio hasta que se absorba el líquido.