

Paella Valenciana

Ingredientes

- 400 g de arroz
- 500 g de pollo troceado
- 300 g de conejo troceado
- 200 g de judía verde
- 100 g de garrofón (o judión)
- 2 tomates rallados
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Unas hebras de azafrán o colorante alimentario
- Aceite de oliva, sal y agua



Pasos de elaboración

1. Calienta aceite en la paellera y sofríe el pollo y el conejo hasta dorar.
2. Añade la judía verde y el garrofón y rehoga unos minutos.
3. Incorpora el tomate rallado y el pimentón, removiendo para evitar que se queme.
4. Añade agua hasta cubrir y cuece unos 30 minutos a fuego medio.
5. Agrega el arroz repartido de manera uniforme.
6. Disuelve el azafrán en un poco de agua y añádelo.
7. Cocina a fuego alto 10 min y luego baja a medio 10 min más.
8. Deja reposar unos 5 minutos antes de servir.