



Paella Valenciana

# Paella Valenciana

Mas recetas Primer plato en <http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php>

## Ingredientes:

600gr. de arroz, 500gr. de conejo, 1 pollo de 1kg., 200gr. de habas, 200gr. de judías verdes, 1 pimiento verde, 3 tomates, aceite de oliva, azafrán, sal al gusto.

## Pasos a seguir:

- 1) Se calienta el aceite en una paellera y se rehoga el conejo y el pollo(troceados previamente), removiendo para que se doren por todos los lados.
- 2) Se agregan las judías cortadas, las habas y el pimiento cortado en trozos.
- 3) Se deja 5 minutos y se añaden los tomates sin piel y en trozos, dejando cocer 5 minutos más.
- 4) Se añade 2,5l. de agua caliente casi a punto de ebullición.
- 5) Inicialmente cocer a fuego vivo, luego más suave durante 40 minutos, hasta que estén cocidas las carnes.
- 6) Se agrega una pizca de azafrán y se comprueba el punto de sal.
- 7) Comprobar que el nivel del agua esté justo debajo de las asas.
- 8) Se incorpora el arroz(el agua tiene que estar hirviendo) esparciéndolo todo por igual.
- 9) Se deja a fuego vivo durante 10 minutos y cocer a fuego más suave 8 minutos más.
- 10) Se deja reposar 5 minutos y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/primer-plato/paella-valenciana-260.php>