

PAELLA VALENCIANA

TIPO PLATO: Arroces

PREPARACION: Fuego-Paella

TIEMPO: 35 minutos

OBSERVACIONES: 15 minutos de preparación previa. Para 2 personas.

Ingredientes:

- 135 gr. arroz categoría especial
- 160 gr. pollo
- 50 gr. conejo
- 85 gr. verdura de paella
- 30 cl. tomate natural triturado
- 40 cl. caldo de pollo
- Preparado de paella

Preparación:

Poner el aceite de oliva en la paellera y una vez caliente añadir el pollo y el conejo con la verdura de paella. Se añade también el tomate para que se fría. Una vez sofrito, se añade el arroz y el preparado de paella, dejando que se sofría durante ½ minuto. A continuación, añadimos el caldo de pollo, dejando el fuego a máxima potencia. Secar el arroz variando el fuego según la necesidad.