

PAELLA DE CHORIZO Y PINCHITOS



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Concepcion Garc **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

A los niños les encanta!!

Descripción:

Una forma diferente de comer paella que a los niños y mayores les encantará.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 tacitas de arroz
- 1 chorizo
- 250gr. pinchitos de pollo o cerdo
- 1 pimiento verde
- 2-3 tomates
- 3 dientes de ajo
- caldo, azafrán, sal, aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Picamos el pimiento y los ajos y empezamos a dorarlo en una paellera con un poco de aceite de oliva. Añadimos los tomates pelados y picados. Doramos bien el sofrito y en ese momento añadimos el chorizo en trocitos pequeños y la carne de pinchitos. Rehogamos un momento y añadimos el arroz para que se tueste un poco.

Paso 2

Cubrimos con agua o caldo de verduras o carne. La medida normal suele ser el doble de la medida de arroz. Añadimos el azafrán o colorante y salamos. Hacemos a fuego medio hasta que el caldo haya evaporado y el arroz esté en su punto. Servimos.