

# PAELLA DE CHORIZO Y PINCHITOS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Concepcion Garc



**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.