PAELLA DE VERDURAS, POLLO Y CONEJO

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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 350 GR de ARROZ
- 350 GR de POLLO
- 350 GR de CONEJO
- 3 ALCACHOFAS
- 2 TOMATES
- 150 GR de JUDIAS VERDES
- 12 HEBRAS DE AZAFRAN
- 1 CUCHARADITA de PIMIENTON
- 1 CALDO DE AVE
- 1 RAMITA de ROMERO
- 1 DL de ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL

Preparación:

Paso 1

LIMPIA LAS JUDIAS Y LAS ALCACHOFAS LAVALAS Y TROCEALAS LAVA TAMBIEN EL TOMATE Y PICALOS LIMPIA LAS CARNES LAVALAS SAZONALAS Y SOFRIELAS EN LA PAELLA CON EL ACEITE 3 O 4 MINUTOS, RETIRALAS AÑADE LAS VERDURAS Y REHOGALOS 4 O 5 MINUTOS

Paso 2

INCORPORA DE NUEVO LAS CARNES Y DEJA COCER TODO JUNTO 1 MINUTO AGREGA EL ARROZ CON EL AZAFRAN Y LA RAMITA DE ROMEO LAVADA, SOFRIELO 1 MINUTO REMOVIENDO HASTA QUE EMPIECE APONERSE TRASPARENTE Y SAZONA

Paso 3

AÑADE 1 LITRO DE CALDO CALIENTE Y EL PIMIENTON AL ARROZ Y DEJA COCER DURANTE 10 MINUTOS A FUEGO FUERTE BAJA LA LLAMA Y PROSIGUE LA COCCION 8 MINUTOS RETIRA TAPA DEJA REPOSAR UNOS MINUTOS Y SIRVELA