Paella de Pollo

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

Creador: ÁlvaroRecetas **Recetizador:** Ruby



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Hoy vamos a preparar un clásico de la gastronomía española. La paella de pollo que es la más tradicional, como sabéis este plato es típico de Valencia, y es conocido en el mundo entero. Muchos visitantes lo primero que hacen, es degustar este plato tan rico. Los ingredientes que vamos a utilizar será; pollo y verduras. No lleva nada más... Hay muchas clases de paellas como por ejemplo; de Verduras, de marisco, de Pollo, de conejo. Y cada una tiene su toque personal. Vamos a la cocina.... A cocinar.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 pimiento rojo de 1/2 pollo a trozos 172 pimiento verde
- 3 dientes de ajos de 1 cebolla 2 zanahorias
- 400g de arroz de guisantes 1 litro de caldo de pollo
- agua de Un chorro de vino blanco 1 cucharada de tomate frito
- Unas hebras de azafrán de Una cucharada de pimentón dulce colarante
- sal, perejil de , aceite de oliva . 1 pastilla de avecreem

Preparación:

Paso 1

Limpiamos el pollo, y quitamos la piel. Y le sazonamos. En la paellera, pondremos la sal en la base y después el aceite de oliva. Cuando esté caliente el aceite, añadimos el pollo y lo sofreímos hasta que esté dorado. A continuación, pelamos los pimientos a juliana, y los freimos con el pollo. Picamos la cebolla a trozos pequeños, y los ajos igual muy picaditos. Y los echamos a la paellera.

Paso 2

Troceamos la zanahoria en rodajas y la sofreímos. Cuando la verdura esté pochada, agregamos unas cucharadas de tomate frito, para hacer el sofrito. Ahora vamos a añadir un chorro de vino blanco, y dejaremos

que reduzca y el alcohol se evapore un poco. Removemos bien, y ahora en el centro de la paellera, echaremos la cucharadita de pimentón dulce y las hebras de azafrán. Y movemos bien para que se integren los sabores. Sin que llegue a quemarse el pimentón, si no amargara. Ahora es el momento de añadir el caldo de pollo junto con el agua, deberá cubrir hasta los remaches de la paellera. Un poco por encima. Echamos la pastilla de Avecrem de marisco, la sal y el colorante. Y que cueza.

Paso 3

Según va cociendo, bajaremos el fuego cuando haya echado a hervir, e incorporaremos los guisantes. Después de haber cocido mínimo 15 minutos, es el momento de añadir el arroz, siempre en Cruz. No habrá que removerlo, solo de vez en cuando con ayuda de los asas. Para que no se pegue y quede suelto. Y deberá estar cociendo unos 20 minutos aproximadamente, hasta que veamos que este cocinado y el caldo se haya consumido. Y la paella estaría lista, tapamos con un paño de cocina para que repose unos 5 minutos. Y servimos, a comer se a dicho.

Paso 4

Te has gustado? Si es así, coméntame. Te estaré esperando. Buen apetit! CocinandoConAmorAlvaro.

Paso 5

https://cocinandoconamorconalvaro.wordpress.com