



# RECETAS

## Paella

Ingredientes (para 4 personas):

- 2 libras de pollo, sin piel, troceado
- 2 tazas de arroz
- 1/2 de libra de magro de cerdo ( = 2 chorizos grandes cortados en rodajas)
- 1 lata (14 onzas) de tomate triturado
- (opcional) 1 libra de camarones, sin corazas
- 5 a 6 cucharas grandes de aceite de oliva
- agua (doble que de arroz, puede usar 2/3 caldo de pollo y 1/3 vino tinto en vez de agua)
- sal
- 1 cucharita llena de pimienta roja
- 1 pimiento rojo, cortado, sin pepitas
- azafrán (o cúrcuma) para dar color de amarillo





## Paella



### Preparación:

- **Paso 1:** Se pone en la paellera el aceite y cuando esté suficientemente caliente se le echa el pollo y el cerdo con un poco de sal. Cuando empiecen a dorarse se añade el tomate y la pimienta, dándoles bastante vueltas.
- **Paso 2:** Cuando todo el conjunto esté bien sofrito, se añade el pimiento, los camarones y el agua inmediatamente para que no se queme el pimiento. Se añade el azafrán. Se deja a fuego de llama viva hirviendo hasta que todo esté cocido.
- **Paso 3:** Es el momento de añadir el arroz, agregándole antes de que el agua se haya cocido por completo, y se prueba de sal; la cocción prosigue durante 10 minutos; y, a fuego gradualmente rebajado, otros 10 minutos.
- **Paso 4:** Se deja unos pocos minutos sobre el fuego sin llama, que hará un socarrat (socarrar = quemar ligeramente - concepto del Catalán) de arroz de la capa inferior.
- **Paso 5:** Sacada del fuego, se deja reposar dos o tres minutos más.



# RECETAS

## Paella

Consejo:

**Se necesita una paellera de un diámetro de 38 - 40 centímetros.**

