

Paella Valenciana



Ingredientes: 4 unidade de peitos de grango
100 grama de carne magra de porco
180 grama de presunto
6 unidade de salsichas alemãs
1 unidade de cebola
2 unidade de pimentos morrones
1 lata de fundos de alcachofra
100 grama de feijão previamente fervido
2 unidade de dentes de alho
1 unidade de folha de louro
3 unidade de tomates
250 grama de arroz
1 colher de sopa de pimentão
200 grama de ervilhas
1 colher de sopa de açafrão
0 totaste de água
0 totaste de salsa picada
0 totaste de azeite
0 totaste de sal

Instruções de preparação:

Coloque azeite numa paellera e leve ao lume. Frite os peitos de frango, a carne de porco e o presunto cortado em pedaços, e as salsichas. Mexa de vez em quando, de modo a que todos os ingredientes friteem por igual. Quando estiverem bem dourados, acrescente a cebola picada, os pimentos cortados em pedaços, as alcachofras cortadas em pedaços grandes e o feijão. Depois de tudo bem refogado, junte um pouco mais de azeite, os alhos, salsa picada e louro. Deixe o preparado refogar mais algum tempo, sempre com a preocupação de deixar os ingredientes refogarem por igual. Em seguida, acrescente o tomate picado. Deite o arroz e o

pimentão, deixe refogar mais um pouco e acrescente água a ferver(o dobro da quantidade de arroz). Por fim, deite as ervilhas. Envolve tudo muito bem, para que o arroz fique bem solto, e deite o açafrão. Inicialmente, deixe o arroz cozer lentamente e de uma forma regular, mexendo sempre. Passados dois minutos, pare de mexer. Leve, depois, a paella ao forno e deixe acabar de cozer cerca de 15 minutos, para que a superfície fique dourada.

Sugestões Adicionais: