

## Paella a la Valenciana



Ingredientes: 0,5 unidade de copo de azeite  
1 unidade de copo de óleo  
2 unidade de cebolas picadas  
1 unidade de cabeça de alho picada  
200 grama de ervilhas frescas  
500 mililitro de molho de tomate  
1 quilogramas de camarão sem casca  
1 quilogramas de marisco sem casca  
1 quilogramas de lulas limpas cortadas em anéis  
1 quilogramas de polvo pré-cozido e picado  
1 quilogramas de pernil de porco cozido em pedaços pequenos  
0 unidade de água de cozer o pernil  
1 quilogramas de sobrecoxas de frango cozidas e desossadas  
1 quilogramas de de filete de peixe cortado em cubos  
2 quilogramas de de arroz carolino  
0 unidade de agua do cozimento do camarão  
0 unidade de pimentões sem casca para enfeitar  
0 unidade de camarão cozido para enfeitar  
0 unidade de alecrim  
1 chávena de ervilhas  
1 unidade de pimento verde em tiras  
1 unidade de pimento vermelho em tiras

### Instruções de preparação:

Numa paellera (tacho próprio para a confeção da paella) faça um refogado com o azeite, óleo cebola e alho e os pimentos em tiras. Introduza os ingredientes seguindo a lista colocando-os no tacho na ordem apresentada. Depois de tudo colocado, ferva o arroz para cozinhar e quando estiver quase cozido, retire do fogo coloque três galhos de alecrim para dar um sabor

mais selvagem, cubra com um cobertor até que seque bem. Sirva quente!

Sugestões Adicionais: