Gastronomía

Paella Valenciana

ARROCES

Raciones: 2 PAX

INGREDIENTES

BRUTO	NETO	
300 gr		Pollo
	200 gr.	Conejo
	200 gr.	Judía verde
	50 gr .	Garrofon
	100 gr	Cebolla
2 ud		Tomate
50 gr.		Ajo
c/s		Romero
250 gr		Arroz
c/s		Agua
c/s		Pimentón dulce
c/s		Aove
c/s		Romero
c/s		Azafrán
c/s		Sal

MATERIAL NECESARIO

- **1 marmita**
- **1 sartén**
- **1 espumadera**
- **1 cazo**

1. Cortamos el pollo y el conejo en trozos pequeños
2. Limpiamos la judía verde y la cortamos en trozos de unos 3 cm
3. Picamos la cebolla en brunoise, rallamos el tomate y el ajo.
4. En una paellera ponemos aceite a calentar, cuando este caliente añadimos el pollo y lo sofreímos.
5. Cuando este el pollo apartamos al lado de la paellera y añadimos el conejo y sofreímos.
6. Cuando esté sofrita la carne añadimos la judía verde y mezclamos.
7. Dejamos sofreír la verduras y añadimos el pimentón dulce removemos y rápidamente añadimos el tomate rallado con el ajo y la cebolla.
8. Dejamos reducir el tomate y cuando este caramelizado añadimos el agua con el azafrán para que le color y sabor.
9. Dejamos cocer como 30 min a fuego con el garrofon
10. Añadimos el arroz y movemos.
11. Cocemos por 8 min a fuego fuerte y luego 8 min (añadimos el romero) a fuego lento hasta que nos quedemos sin caldo.
12. Dejamos reposar 5 min y lista para comer.