

Paella

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Limon: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Arroz bomba: 200 g

Frijoles verdes: 60 g

Hebras de azafrán: 8 Unidades

Ajo: 1 Diente

Perejil fresco: 1 Ramillete

Muslo de Pollo: 100 g

Sal: A gusto

Alcachofas en conserva: Cantidad necesaria

Caldo De Pollo: 700 MI.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Cúrcuma: 1 cdita.

Romero: 1 Rama

Pimentón dulce: Cantidad deseada

Tomate rallado: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Para comenzar, llevamos la paella al fuego con un chorrito de aceite de oliva.
- Cortamos el *pollo* y lo sofreímos en la paella. Salpimentamos.
- Mientras tanto, picamos el *ajo* y la *cebolla* en *brunoise*.
- Reservamos el *pollo* en un plato cuando ya esté dorado.
- Luego, incorporamos en la paella el *ajo* y la *cebolla* y lo doramos ligeramente. Añadimos *azafrán*, *pimentón* y *cúrcuma* y mezclamos.
- A continuación, incorporamos el *arroz* y removemos. Agregamos el *tomate* rallado y el *pollo*.
- Cubrimos todo con el caldo caliente y disponemos los frijoles verdes encima.
- Lo cocinamos durante 10 minutos a fuego fuerte y rectificamos de sal. Luego, bajamos el fuego un poco y lo mantenemos durante 7-8 minutos más. Cuando esté casi listo agregamos las alcachofas cortadas.
- Por último, lo retiramos del fuego y lo dejamos reposar 5 minutos tapada.
- Emplatamos y servimos con *perejil* fresco y unos gajos de *limón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/paella-5>