

Paella de Almejas y Cerdo

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Caldo

Chilacayotes: 2 Unidades

Ajo: 1 unidad

Cabeza de lomo cocida: 1 Kilo

Cebolla picada: 1/2 unidad

Chile poblano: 1 unidad

Alubias cocidas: 1 Taza

Almejas: 10 Unidades

Tomate verde cocido: 4 Unidades

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Arroz precocido: 1 y 1/2 Taza

Caldo de cerdo: 2 Litros

Chile serrano: 1 unidad

Ejotes cortados: 1 Taza

Hojas de espinacas: 2 Tazas

Perejil: c/n

Preparación de la Receta

- Freír en aceite de oliva la carne de **cerdo** cocida en cubos grandes.
- Agregar el *ajo* y la *cebolla* picada.
- Integrar los ejotes cortados y *sazonar* con sal.
- Agregar el *arroz* precocido.
- Licuar el *tomate* verde, el *chile* serrano, el *chile* poblano y las espinacas con el líquido de cocción de la carne de *cerdo*.
- Colar y verter en el *arroz*.
- Colocar las almejas, los chilacayotes y las alubias.
- Tapar con aluminio y dejar cocinar por 7 minutos a fuego bajo
- Rosear con un poco de aceite de oliva y un *tomate* verde *cocido* y exprimido.
- Decorar con hojas de *perejil*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/paella-de-almejas-y-cerdo>