Lista de ingredientes para la receta Paella de Almejas y Cerdo

Caldo

- Chilacayotes 2 Unidades
- Aceite De Oliva 1/2 Taza
- Ajo 1 unidad
- Arroz precocido 1 y 1/2 Taza
- Cabeza de lomo cocida 1 Kilo
- Caldo de cerdo 2 Litros
- Cebolla picada 1/2 unidad
- Chile serrano 1 unidad
- Chile poblano 1 unidad
- Ejotes cortados 1 Taza
- Alubias cocidas 1 Taza
- Hojas de espinacas 2 Tazas
- Almejas 10 Unidades
- Perejil c/n
- Tomate verde cocido 4 Unidades