

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 olivo 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>