

Paella Moruna



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Cebolla: 1 Unidad

Arroz bomba: 2 Tazas

Comino fresco: 1 cdita

Limones: 2 Unidades

Harissa: 1 cdas.

Merguez embutidos: 4

Comino en polvo: 1 1/2 cdita.

Salsa de tomates: 8 cdas.

Sal: A gusto

Aceite de oliva virgen: A gusto

Cabeza de coliflor: 1/2 Cabeza

Caldo De Pollo: 3 Tazas

Ajo: 1 Diente

Perejil: A gusto

Muslos de Pollo: 4 Unidades

Pimentón Ahumado: 2 cditas.

Vino seco: 100 g

Preparación de la Receta

- Cortar las salchichas en trozos, *sazonar* con pimienta y freírlas en una sartén con aceite muy caliente.
- Incorporar el *ajo*, el *pimentón* y el *pollo*, hasta que se dore. Agregar también la *coliflor* y la *cebolla* picada.
- Añadir más aceite, la salsa de *tomate*, la *harissa*, el *arroz* y la carne.
- Agregar el resto de la mezcla de *especias*, el vino y el caldo de *pollo*, *condimentar* con sal y cocinar durante 15 minutos.
- Por último, colocar *perejil* y rodajas de *limón* por arriba.

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