Evita Me



PLATOS PRINCIPALES

Paella valenciana

15min · 12 raciones · 953 kcal

Ingredientes

- 1 conejo troceado
- 4 cuartos traseros de pollo troceados
- 4 o 5 hígados de pollo
- Garrofón unos 250g (la mitad de la bolsa de Mercadona)
- 250g aprox de judías verdes planas
- 2 tomates rayados
- 0,4 g de azafrán (lo que viene en una cajita)
- 2 cucharadas de pimentón dulce
- Romero al gusto, mejor si es una ramita
- Arroz redondo (marca La Fallera, 16 minutos)
- Sal
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Agua

Elaboración

1. Nivelar la paellera
2. Echar bien de sal alrededor y un buen chorro de aceite de oliva
3. Cuando esté caliente, echar el conejo y el pollo
4. Añadir un poco más de sal y pimienta
5. Cuando la carne esté bien dorada, añadir los hígados de pollo
6. Cuando se haya hecho bien, añadir el garrofón, las judías verdes planas y el tomate rallado
7. Mover siempre
8. Cuando esté, añadir el azafrán y el pimentón dulce
9. Saltear bien e ir añadiendo el agua hasta tapar los remaches
10. Echar un poco de romero
11. Añadir el arroz formando una diagonal y extendiéndolo hacia los lados
12. Esperar 16 minutos

POR RACIÓN | **75 g** Proteínas | **55 g** Grasas | **37 g** Hidratos | **5,5 g** Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Evita Me
cooknest.app/@eviiitaame · Instagram @eviiitaame