



Paella

Ingredientes:

Arroz
Azafrán
Pollo picado
Tomates
Pimiento
Cebolla
Ajo
Guisantes verdes
Gambas
Caldo de pescado
Mejillones
Aceite de oliva
Sal



Modo de preparación:

- 1** Precocer el arroz (la mitad del tiempo indicado en el empaque).
- 2** Picar la cebolla, el ajo, el pimiento y los tomates.
- 3** Freír el pollo en un sartén caliente con un poco de aceite de oliva. ¡Es importante que el pollo esté bien hecho!
- 4** Añadir y freír la cebolla, el pimiento, el tomate y las gambas.
- 5** Echar el arroz en el sartén. Añadir un poco de agua, el caldo de pescado y el azafrán. Cocer hasta que esté en su punto el arroz.
- 6** Esperar 5 minutos, añadir los mejillones y los guisantes verdes. ¡Que aproveches!