

PAELLA VALENCIANA ORIGINAL

INGREDIENTES

500 g de arroz para risoto (caso não tenha o arroz bomba)

800 g de frango cortado tipo a passarinho

500 g de coelho também picado (se quiser colocar)

300 g de ervilhas frescas inteiras

200 g de pimentões (verdes, amarelos e vermelhos)

2 tomates grandes maduros (para ralar)

açafrão espanhol (pode ser um preparado para paella carmencita)

1 colher de chá de páprica doce

1 raminho de alecrim fresco

150 ml de azeite extra virgem

para ficar mais sofisticada pode colocar coração de alcachofras

caldo de verduras para o preparo sem misturar(1 cenoura, 1 cebola, cheiro verde, um dente de alho)

limão siciliano

MODO DE PREPARO

Para fazer o caldo ferva todos os ingredientes em 500 ml de água.

Reserve e use a água sem bater os ingredientes.

Na panela de Paella coloque o azeite extra virgem e, quando aquecido, frite o frango temperado com sal.

Na sequência coloque as ervilhas frescas.

Rale os tomates em um ralador de queijo grosso, deixando a pele de fora.

Coloque este tomate na panela para fritar (faça um buraco no meio da panela).

No tomate frito coloque sal a gosto, o açafrão e a páprica doce.

Agora acrescente o arroz e misture tudo, em fogo médio.

Vá acrescentando o caldo morno, pouco a pouco em fogo baixo.

Colocar os ramos de alecrim no meio da panela (ramo pequeno).

Coloque os corações de Alcachofras (caso queira).

Os pimentões devem ser cortados em tiras finas para decorar, mas deve ser colocado quando o caldo ainda não secou.

Repare se o arroz está cozido e deixe secar bem até criar uma pequena crosta marrom na parte de baixo da Paella.

Servir com limão siciliano.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/30857-paella-valenciana-original.html>