

PAELLA GAUDÉRIA

INGREDIENTES

150 g lombo de porco cortado em cubos

150 g alcatra com gordura cortada em cubos

150 g peito de frango sem osso e couro, cortado em cubos

150 g charque bovino picado, tipo paçoca

150 g charque de ovelha picado (idem)

100 g ou um (1) rim bovino limpo (sem gordura, fibras e canal) picado

100 g ou equivalente em rins ovinos e suínos (idem)

100 g coração de galinha aberto ou 1/2 sem as artérias

100 g coração bovino sem gordura sem as fibras, limpo, picado tipo paçoca

150 g ovelha, sem osso(lombo/filé mignon) cortado em cubos

100 g linguiça tipo calabresa, cortada em rodelas finas

100 g linguiça pura fina (idem)

150 g bacon picado

100 g toucinho sem couro picado

200 g pinhão cozido sem casca, moído ou socado em pilão (reservar)

50 g queijo tipo parmesão (ralado)

2 colheres sopa de banha de porco, ou azeite

2 xícaras de arroz branco, cozinha e reservar

2 cubos de caldo de carne

3 copos de água mineral

3 espigas de milho verde cozido sem sabugo (reservar)

3 pimentões médios (vermelho, amarelo e verde) cortados em rodelas finas

3 cebolas médias (idem)

3 tomates médios (idem)

2 cenouras médias raladas

4 dentes de alho picado

2 colheres de chá de curry

4 colheres de sopa massa de tomate

3 folha de couve, tipo manteiga sem talo partidas em pedaços grandes

2 copos de vinho branco seco

1 naco de cheiro verde picado (salsa/cebolinha)

2 limões espremidos

1 colher de chá de manjerona moída ou picada

1/2 colher de chá de açúcar refinado

azeite de oliva

sal

pimenta moída a gosto

MODO DE PREPARO

ACOMPANHAMENTOS:

Acompanhamentos: Pão d'água

salada verde (alface/radicci)

ovos cozidos endurecidos e picados com cheiro verde (salsa/cebolinha)

vinho branco seco (boa qualidade).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37774-paella-gauderia.html>