

# 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 rodela 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 rodela 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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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