

# 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 suíños (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>