

PAELLA ESPANHOLA VALENCIANA

INGREDIENTES

1/2 copo de azeite

1 dente de alho descascado e picado bem pequeno

400 g de arroz

Açafrão

600 g de coelho

800 g de frango

almôndegas (opcional)

250 g de costela de porco troceada

Romero rama - opcional

400 g de feijão branco grande

250 g de feijão verde grande

½ colher de chá de páprica doce

Sal a gosto

1 tomate ralado

Água

MODO DE PREPARO

Corte em pedaços o frango, coelho e a costela.

Aqueça o óleo na panela e frite lentamente. A carne é bem refogada e a chave de ouro para o sucesso da paella, então vamos prestar atenção a este passo, tem que ficar bem douradinha. Adicione um pouco de sal, sempre provando para não ficar salgada.

Uma vez refogado a carne, acrescente os legumes, depois de 1 minuto que estão refogados os legumes adicione o tomate ralado, o alho, e páprica doce.

Cuidado para não queimar.

Após refogado adicione 1 litro e meio de água e sal.

Deixe tudo cozinhar 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47076-paella-espanhola-valenciana.html>