

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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