

# Paella:

## Ingredientes para 6 personas:

- Arroz redondo 750 grs.
- Pollo 400 grs.
- Costillas de Cerdo 300 grs.
- 12 albóndigas pequeñas
- un pimentón rojo
- mezcla de judías (especial para paella)
- tomate natural
- 3 alcachofas
- azafrán o colorante
- aceite de oliva
- pimentón rojo dulce (molido)
- sal
- limón
- agua 1.5 litros
- ajo y cebolla

## Preparación:

### **Primer paso:**

#### *Carne:*

Se vierte un poco de aceite y sal en la paella para freír la carne de pollo, costillas de cerdo y albóndigas hasta que tengan un color dorado.

### **Segundo paso:**

#### *Verdura:*

Se añade la verdura (tiras de pimiento y alcachofas cortadas), ajo y un poco de cebolla. Añadimos un poco de pimentón molido con cuidado para que no se quemé.

### **Tercer paso:**

#### *Caldo:*

A continuación vertemos las judías y el agua en la paella. Lo dejamos cocer hasta que las judías sean blandas.

### **Cuarto paso:**

Una vez probado el sabor del caldo, añadimos el arroz y un poco de azafrán o colorante para darle a la paella su color típico y lo cocemos todo a fuego lento durante unos 20 minutos aproximadamente.

Una vez hecha la paella, se deja repostar unos minutos y se decora con limón.

Esta receta fue descargada de

**[www.gandiaturistica.com](http://www.gandiaturistica.com)**