

Paella con pollo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 0min , Número de porciones: 4

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/paella-con-pollo>

Preparación

Se fríe el pollo con aceite. Una vez frito se pone a hervir con 8 vasos de agua. Se sofríen las alcachofas, el pimiento y se separan aparte. Por otro lado se sofríe el tomate y el ajo. Se echa el arroz y se le dan unas vueltas con el tomate y el ajo ya sofrito. El pollo debe estar ya hervido tras una 1/2 hora y antes de que se termine de sofreír el arroz con el tomate y ajo, se añade todo. Esto es: el pollo ya hervido con su agua (el pollo debe llevar 6 vasos de caldo tras hervirlo); después se añaden las alcachofas y el pimiento; el zumo de medio limón; un poco de pimienta, un poco de perejil, tomillo, romero, la hebra de azafrán picada (si no se tiene azafrán puede utilizarse colorante) y sal. a tenemos todo lo anterior en la paellera o sartén. Al principio fuego fuerte, a mitad de cocción se baja a medio fuego y tras unos 20 minutos en total (más cinco minutos de reposo) ya debe estar lista para servir. Variantes: Con carne de cerdo: todo igual, se añade 200 gramos de magro de cerdo, saldrá mucho más sabroso. Todo igual que lo anterior (la carne de cerdo se junta con la del pollo y se hace paso a paso como hemos dicho).

Ingredientes

- 600 grs. Arroz
- 1/2 Pollo troceado
- 2 Alcachofas
- 2 Pimientos rojos medianos
- 2 Tomates maduros
- Pimentón molido a gusto
- 1 diente de Ajo
- 1 poco Azafrán
- 250 cc. de Aceite de oliva
- 1/2 Limón
- 1 cantidad mínima Romero
- 1 cantidad mínima Tomillo
- 1 poco Sal

Categorías

Un día normal, Día Especial, Española, Invierno, Todo el año, Cereales, pastas y arroz, Pescados y frutos de mar, Comida para todos los días, Familia, Visitas, Plato Principal

▫ **Tip para la receta**

El limón es importante para que salga suelto...

Agua: excepto en Levante, se aconseja utilizar agua mineral. No olvidar hacerlo en una sartén o paella con el tamaño adecuado; los ingredientes frescos de la mejor calidad; El fuego debe estar bien repartido por la paellera; No lave el arroz ; Recuerde que el arroz un poco pegado (socarraet) en el fondo es el de mejor sabor (no lo tire, Pruébelo). Limpiar la paellera: tras limpiarla y antes de guardar, frotar con un poco de aceite, así no se oxidará. El tomillo y romero cultívelo en macetas. Estas hierbas han mostrado ser buenas aliadas contra el cáncer.

