

RECETA PAELLA (6 PERSONAS)

Ingredientes:

- 1 pimiento rojo.
- 2 tomates.
- 3 dientes de ajo.
- ½ kilo de bachoqueta.
- ½ kilo garrofón.
- 1 pollo troceado y salado.
- 3 vasos da arroz hasta arriba (1 kilo 7 personas).
- 9 vasos de agua hasta arriba.
- Pimentón.
- Colorante.
- Sal.
- 1 pastilla de avecrem.
- Aceite.
- Romero.

Modo de empleo:

- Se echa un chorretón de aceite y se hace el pollo y el pimiento a fuego lento o alto (depende de la cantidad) y sólo rodete pequeño hasta nuevo aviso.
- Se retira el pimiento y el hígado y se añade la bachoqueta y el garrofón para que se reahogue.
- Ya reahogado se añade el ajo y el tomate (limpia la sartén).
- Se le echa una cucharadita hasta arriba de pimentón dulce y se añaden en seguida los 9 vasos de agua (el agua debe pasar los clavos). Ahora ya podemos encender el rodete grande. Se echa un sobre de colorante, sal y avecrem. Debe hervir como mínimo media hora.
- Cuando ya se ha cocido todo y el agua vuelve a estar por debajo de los clavos se vuelve a echar agua hasta tapar los clavos. Si es necesario se vuelve a echar sal y el arroz en "Caballonet".
- Debe hervir el arroz unos 20' y si se tiene que corregir el sabor es el momento de echar la sal. Cuando ya está casi hecho el arroz se echa el pimiento y el romero.
- Una vez hecha dejarla reposar durante 5'.