



## PAELLA DE POLLO Y CONEJO

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de pollo
- 400 g de conejo
- 320 g de arroz
- 2 dientes de ajo
- 150 g de habichuela verde plana
- 150 g de garrofo cocido
- 240 g de tomates maduros
- 40 g de aceite de oliva virgen
- 1 unidad de azafrán
- 1 g de pimentón dulce
- 1 unidad de romero en rama
- sal

### LA PREPARACIÓN

- En primer lugar trocea el pollo y el conejo y fríe en la paella con aceite y sal, añade los ajos enteros que se retiran una vez fritos. Una vez dorado el pollo y el conejo, añade las habichuelas, el azafrán y marea, agrega el tomate, una vez hecho el tomate añade el pimentón, agua y deja cocer 30 minutos.
- Pasado este tiempo, completa de agua, teniendo en cuenta que debe tener 3 partes de caldo por cada una de arroz y, en cuanto comience a hervir de nuevo, añade el arroz, 10 minutos. A continuación coloca el garrofó y el romero sobre el arroz y deja 8-10 minutos más.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 82.7 g	Grasas 23.9 g
Kcal 735	Proteínas 41.2 g

- Controla el fuego. Una paella necesita fuego fuerte al principio y suave después, para terminar con un subidón que será el que haga el socarrat