

Paella autêntica

Ingredientes:

600 g de arroz
Sal a gosto
1kg de frango em pedaços pequenos
4 dentes de alho
3 tomates sem pele e sem sementes
1 e ½ litro de água
1 pimentão verde sem semente
½ xícara (chá) de feijão branco
1 envelope de açafrão
1/21 kg de pato em pedaços pequenos
½ xícara (chá) de azeite de oliva
200g de vagem
Páprica doce

Modo de preparo:

Deixar o feijão de molho na água de um dia para outro. Ferver até ficar levemente macio. Escorrer e reservar. Ferver o pato com a água durante 10 minutos. Retirar e reservar o líquido. Esquentar o azeite numa frigideira bem grande e dourar o pato, o frango e o coelho. Adicionar os tomates, o alho, os pimentões e a vagem picados, o feijão, o sal, a páprica e a água em que cozinhou o pato. Ferver durante 15 minutos em fogo médio. Juntar o arroz, o açafrão e a água se necessário. Retificar o sal, se necessário. Ferver em fogo alto por mais 15 minutos. Baixar o fogo ao mínimo, fervendo mais 5 minutos. Desligar o fogo e deixar o arroz descansar 5 minutos antes de servir.

Categoria: Aves

Cozinha: Espanhola

Temperatura: Quente

Dificuldade: Difícil

Rendimento: 6 pessoas