

## Ingredientes (para 6 personas)

- ▢ 425 gramos de arroz especial paella
- ▢ 1.4 L de agua
- ▢ 5 cucharadas de aceite de oliva
- ▢ 200 gr. de conejo
- ▢ 200 gr. de pollo
- ▢ 1 pizca de azafrán
- ▢ 25 gr. de garrofón o alubias grandes
- ▢ 50 gr. de judías verdes
- ▢ Media cucharadita de pimentón dulce
- ▢ 4 cucharadas de tomate triturado
- ▢ 1 rama pequeña de romero (opcional)



Echa el tomate; cuando empiece a oscurecerse se añade el pimentón y se revuelve, con cuidado de que no se queme.

Se deja reposar 5 minutos y se sirve.

Calienta el aceite en la paella y, cuando empiece a humear, dora muy bien por todos los lados el pollo y el conejo troceados.

Añade entonces el agua, un poco de sal y se mezcla bien el conjunto, dejándolo cocer unos 30 minutos.

A continuación se añade la verdura y sofrié durante un par de minutos.

Añade el arroz y el azafrán procurando que el arroz quede bien repartido por toda la paellera.

Deja hervir sin remover unos 7 minutos a fuego muy fuerte y, seguidamente baja el fuego para que cueza el arroz unos 10 minutos más.