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 sofríe 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.

LIVEWORKSHEETS