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