Paella

Ingredientes:

- 2 tazas de ARROZ NILO
- 1 cebolla pequeña
- 2 dientes de ajo
- 4 salchichas (tipo "hot dog" u otros)
- 1/2 kilo de carne cocida de pollo
- 2 tazas de verdura mixta picada (zanahorias, chícharos, ejotes, granos de elote, pimiento morrón, etc.)
- 250 gramos de chorizo mexicano
- 10 o 12 rajas de chile jalapeño en escabeche
- 2 cucharaditas de azafrán en polvo
- 1 cucharada sopera de sal
- 1 y 1/4 de litro de caldo de pollo
- 1/2 kilo de mariscos mixtos (camarones chicos, mejillones, carne de cangrejo, pedazos de calamar, etc.)

Preparacion:

1. Lava el arroz y déjalo escurrir hasta que esté completamente seco.
2. Pica finamente la cebolla, los ajos y las verduras. Corta las salchichas en rodajas y el pollo en trozos de aproximadamente un centímetro y medio.
3. En una sartén grande o una olla ancha, fríe el chorizo a fuego medio, moviéndolo frecuentemente. Antes de que se dore, añade la cebolla y el ajo picados y cocina hasta que la cebolla esté transparente.
4. Añade el arroz, las salchichas, el pollo, las verduras, las rajas de jalapeño, el azafrán, la sal y el caldo de pollo. Cuando empiece a hervir, tapa la sartén, baja el fuego y cocina durante unos 30 minutos sin mover el arroz. Unos 8 o 10 minutos antes de terminar, añade los mariscos, vuelve a tapar y deja que se termine de cocinar.
5. Cuando el arroz esté cocido, apaga el fuego y deja reposar la paella durante al menos 15 minutos.

Consejos:

Nunca remuevas el arroz cuando ya está en el caldo.
Siempre dos partes de caldo por una de arroz.
No tapes la paella mientras se cocina.

LISTA DE COMPRAS

- [ ] _____
- [ ] _____
- [ ] _____
- [ ] _____
- [ ] _____
- [ ] _____
- [ ] _____
- [ ] _____
- [ ] _____
- [ ] _____

LIVEWORKSHEETS