

Paella

¿Qué necesitamos?

- Aceite de oliva
- Paellera o un sartén antiadherente
- Cuchara para mezclar
- Mucha pasión por lo que hacemos!

Ingredientes

- Arroz Doña Pepa (precocido)
- Cebolla cabezona roja
- Pimentón
- Arveja verde fresca (precocida)
- Muslitos de ala
- Carne de cerdo
- Marisco
- Fumet

Unid. Medida Cant.

- gr 220
- gr 25
- gr 25
- gr 50
- gr 80
- gr 80
- gr 240
- ml 250

y ahora, a vivir Nuestra Experiencia:



1. Calentar el sartén.	
2. Cuando el sartén esté caliente, agregar 1 cucharada de aceite y dejar calentar.	30 seg
3. Después ponemos los muslitos de ala y la carne de cerdo, hasta lograr un color caramelo y los retiramos.	3 min
4. Verificamos que el sartén vuelva a estar caliente, ponemos una cucharada de aceite.	30 seg
5. Colocamos los mariscos, adicionamos sal y pimienta al gusto y dejamos cocinar.	2 min
6. Volvemos a colocar sartén a temperatura y agregamos 1 cucharada de aceite y dejamos calentar.	30 seg
7. Colocamos el pimentón y la cebolla cabezona. Cuando la cebolla se torne transparente, adicionamos las arvejas; en este mismo paso, adicionamos las carnes de pollo y cerdo y esperamos.	3 min
8. Adicionamos los mariscos y verificamos que la sal sea la deseada.	
9. Dejamos cocinar la mezcla de carnes, vegetales y mariscos.	3 min
10. Adicionamos el arroz y mezclamos hasta lograr que todos los ingredientes queden homogéneos. Agregamos la mitad de fumet y bajamos el fuego a medio alto, cocinamos. Si durante este tiempo, se seca muy rápido, adicionamos otro poco de fumet, para mantener una consistencia húmeda.	8-10 min
11. Apagamos y retiramos.	
12. Calentamos el fumet restante en un recipiente aparte, hasta lograr punto de ebullición.	3 min
13. La paella se sirve, con el fumet restante, para que cada persona, lo agregue a su gusto.	

desde casa



Experiencias Memorables
para vivir, compartir y recordar