



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA ESPAÑOLA

RECETA PAELLA

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

14 DE JULIO DE 2020

VILLAFLORES, CHIAPAS

PASIÓN POR EDUCAR

# PAELLA

## INGREDIENTES

- Aceite de oliva
- Pechuga de pollo
- 1 diente de ajo
- Chorizo
- ½ cebolla
- 1 pimiento verde
- Costilla de puerco
- 1 pimiento rojo
- Jitomates
- Azafrán
- 3 tazas de caldo de pollo
- ¼ de taza de arroz
- Camarones
- Perejil
- Almejas
- Sal
- Pimienta

## PROCEDIMIENTO

- Reunir todos los ingredientes.



- En una sartén, añadir la carne de pollo, la costilla de puerco y el chorizo, cocinar hasta que estén dorados.



- Agregar ajo, cebolla, los pimientos.



- Después agregar los jitomates cortados.



- Agregar el caldo de pollo, dejar hasta ebullición.



- Después, agregar el arroz, mover por 1 minuto.



- Dejar por 10 minutos destapado a fuego bajo, salpimentar.
- Cuando el arroz esté casi cosido, agregar los camarones y las almejas, dejar cocer.



- Agregar el perejil, dejar absorber el caldo.



- Cuando ya se haya cocido todo, retirar del fuego, tapar con papel aluminio, reposar por 5 minutos.



- Servir.

