

RECETA PAELLA VALENCIANA CONCURSO SUECA

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 400 gr de arroz de Sueca
- **400 gr de Carne de Conejo**
- 800 gr de pollo
- 1 docena de 'vaquetes' (caracoles)
- Verdura: 400 gr de garrofón, 150 gr de tabella y 300 gr de judías
- Aceite de oliva
- 1 diente de ajo pelado y picado
- 1 tomate maduro triturado
- 1 cucharada de pimentón
- Azafrán en hebras
- Sal
- Ramita de romero (optativa)

ELABORACIÓN:

- Cortamos el pollo y la **carne de conejo** en trozos regulares, los salamos, ponemos el aceite a calentar en la paella y los sofreímos muy bien y lentamente.
- Una vez sofrita la carne, añadimos la verdura y la sofreímos.
- A continuación, incorporamos el ajo, el pimentón y el tomate.
- Seguidamente, vertimos 2 litros de agua y agregamos los caracoles.
- Dejamos cocer todo durante 10 minutos.
- Después, ponemos las hebras de azafrán y el arroz repartido por toda la superficie de la paella, dejando cocer a fuego muy vivo durante 8 minutos.
- Quitamos el fuego con la finalidad de que se cueza a fuego lento durante 10 minutos más, para que coja el punto de socarrat.