

# Paella

Carne —   50 min  4 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/paella](http://chef.continente.pt/receitas/paella)



## Ingredientes

8 coxas de frango  
1 c. sopa de sal  
2 c. sopa de pimentão doce  
2 c. sopa de azeite  
300 g de porco (rojões)  
2 cebolas picadas  
4 dentes de alho picados  
500 g de tomate pelado  
3 c. sopa de açafrão moído  
350 g de arroz para paella (Carolino)  
8 dl de caldo de galinha  
100 g de ervilhas frescas ou congeladas  
8 camarões grandes com casca

## Confeção

1. Num recipiente coloque o sal, a pimenta e o pimentão. Unte bem as carnes com a mistura anterior. Aqueça o óleo numa frigideira larga. Adicione o frango e o porco e salteie durante 10 minutos. Retire as carnes e reserve.
2. Junte ao preparado da frigideira as cebolas, o alho e o açafrão. Adicione o tomate e cozinhe durante 5 minutos ou até engrossar.
3. Devolva as carnes à frigideira. Junte o arroz e uma boa parte do caldo de galinha quente. Reserve o restante caldo. Cozinhe até levantar fervura. Reduza para lume brando durante 15 minutos sem tampa.
4. Retifique os temperos. Adicione as ervilhas, os camarões e o restante caldo. Cozinhe até o arroz estar cozido. Sirva na frigideira.