

Arroz de codorniz a la paella

Raciones para 5

3 cdas Aceite de oliva

8 Hebras de azafrán

Sal

1 cdita Pimentón dulce

50 gr Tomate triturado

1/2 Cebolla picada

1/2 Diente de ajo

200 gr Codorniz

40 gr Judía redonda

200 gr Arroz bomba o senia

1 l Agua o caldo

1 Huevo

1 Diente de ajo picado

1/2 Limón

1 cda Miel

- 1** Para el allioli de miel: Colocar en el fondo de un vaso mezclador el huevo, el ajo, la sal y el jugo de limón y la miel. Triturar e ir vertiendo el aceite poco a poco mientras se emulsiona. Reservar en biberón.
- 2** Sitúa la paella centrada en la zona de 32 cm* y agrega 2 cucharadas soperas de aceite.
- 3** Presiona el icono de la paella que encontrarás en la placa. Cuando el aceite esté caliente la placa te avisará con una señal acústica**.
- 4** Añade toda la codorniz y pulsa el botón de la flecha "siguiente etapa" de tu placa. Voltea los trozos hasta que se doren y espera a la siguiente señal acústica.
- 5** Retira los muslitos y las pechugas y deja solo los recortes.
- 6** Incorpora la cebolla y el ajo picado y pulsa la flecha para la siguiente etapa.
- 7** Mientras se sofríen las verduras, espera 3 minutos y añade, las judías verdes, el pimentón dulce y el tomate triturado. Remueve y espera al pitido de la placa.
- 8** Añade el agua y sal al gusto. Pulsa la flecha para que se forme un caldo homogéneo, y espera al siguiente pitido.
- 9** Añade el azafrán. Reserva.
- 10** Retira los recortes de la codorniz e Incorpora el arroz. Repártelo bien por toda la paella.
- 11** Añade por encima los muslos y pechugas de codorniz que habíamos retirado. Pulsa la flecha y espera al sonido.
- 12** Para conseguir el Socarrat, añade un hilo de aceite de oliva por la superficie del arroz y pulsa la flecha. Espera al pitido.
- 13** Retira la paella del fuego y déjala reposar 5 minutos antes de servir. Decorar con unos puntos de allioli de miel.

14

* La función Paeller sólo está disponible en el fuego grande de tu placa (32 cm). ** La placa te irá indicando los tiempos recomendados en cada fase de cocinado.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/arroz-de-codorniz-a-la-paella/>

COOKING
LOVERS 