

Raciones para 5

3 cdas Aceite de oliva

15 gr Ajo picado

8 Hebras de azafrán

Sal

1 cdita Pimentón dulce

50 gr Tomate triturado

150 gr Trozos de pollo

150 gr Trozos de conejo

40 gr Judía ferradura

40 gr Garrofón

200 gr Arroz bomba o senia

1 l Agua o caldo

- 1** Sitúa la paella centrada en la zona de 32 cm* y agrega 2 cucharadas soperas de aceite.
- 2** Presiona el ícono de la paella que encontrarás en la placa. Cuando el aceite esté caliente la placa te avisará con una señal acústica**.
- 3** Añade el conejo, el pollo 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.
- 4** Incorpora las judías, el garrofón y pulsa la flecha para la siguiente etapa.
- 5** Mientras se sofrien las verduras, espera 3 minutos y añade una cucharada sopera de aceite, el ajo picado, el pimentón dulce y el tomate triturado. Remueve y espera al pitido de la placa.
- 6** Añade el agua y sal al gusto. Pulsa la flecha para que se forme un caldo homogéneo, y espera al siguiente pitido.
- 7** Calienta dos dedos de agua en un vaso pequeño y añade el azafrán. Remueve y reserva.
- 8** Incorpora el arroz junto al vaso de agua con el azafrán. Repártelo bien por toda la paella. Pulsa la flecha y espera al sonido.
- 9** Para conseguir el Socarrat, añade un hilo de aceite de oliva por la superficie del arroz y pulsa la flecha. Espera al pitido.
- 10** Retira la paella del fuego y déjala reposar 5 minutos antes de servir. Disfruta de tu paella.
- 11** * 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/paella-valenciana/>

