



Receita 2

Paella Mineira.

aperam
made for life

Serve 10 pessoas

INGREDIENTES

- 200 gramas linguiça artesanal
- 200 gramas bacon em cubos
- 200 gramas carne de sol em cubos
- 200 gramas pernil suíno em cubos
- 200 gramas sobrecoxa de frango em cubos
- 100 gramas ervilha torta
- 100 gramas vagem
- 3 unid cebola branca em julienne
- 3 unid pimentão vermelho
- 100 ml azeite
- 2 unid couve rasgada
- 100 gramas folhas de ora pro nóbis
- 100 gramas torresmo frito
- 5 dentes de alho repicados
- 1 unid açafrão espanhol (em pó ou pistilo)
- 3 gramas açafrão da terra em pó
- 5 gramas coloral ou azeite de urucum
- Q.B. Sal, pimenta do reino e páprica picante
- 15 unid quiabo maduro
- 1 kg arroz branco tipo agulhinha
- 2 litros água ou caldo de legumes

MODO DE PREPARO

1. Numa paellera, grelhar o bacon com azeite, depois agregar na sequência: linguiça, frango, pernil, carne de sol.
2. Deixar dourar e afastar os ingredientes do meio da paellera.
3. No espaço aberto, refogar alho, cebola e os pimentões.
4. Envolver todos os ingredientes, temperar e colocar o caldo. Ao ferver, espalhar uniformemente o arroz pela paellera e tampar. Cozinhar por 15 minutos.
5. Destampar, decorar com as verduras e tampar novamente por mais 5 minutos. Conferir o ponto de cozimento e servir.