

## LA PAELLA

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 30 min minimum (à surveiller) (pour 6 personnes) :**

- 2 gousses d'ail
- 3 tomates
- 500 g de fruits de mer (surgelés, par exemple)
- 200 g de lardons
- la moitié d'un chorizo
- 500 g de blanc de poulet
- 20 cl de vin blanc
- safran
- 250 g de riz
- sel et poivre

**Préparation :**

Faites chauffer l'huile dans une très grande poêle, faites-y fondre l'ail et les lardons, puis laissez revenir 5 min.

Versez le riz, les tomates le vin. Rajoutez le chorizo, le blanc de poulet et les fruits de mer. Surveillez bien la cuisson et rajoutez de l'eau s'il y en a besoin

Une fois la paella cuite, incorporez le safran, le sel le poivre.

## THE PAELLA

**Preparation time: 30 min**

**Cooking time: 30 min minimum (to monitor) (for 6 persons):**

- 2 cloves garlic
- 3 tomatoes
- 500 g of seafood (frozen, for example)
- 200 g of bacon
- A half chorizo
- 500 grams of white chicken
- 20 cl white wine
- Saffron
- 250 grams of rice
- Salt and pepper

**Preparation:**

Heat the oil in a very large skillet, let it melt garlic and bacon, then

let go 5 min.

Pour the rice, tomatoes wine. Add the chorizo, white chicken and seafood cooking Monitor well and add the water if there is a need

Once paella cooked, add the saffron, salt pepper.

### LA PAELLA

Tiempo de preparación: 30 min

Tiempo de cocción: 30 minutos como mínimo (para supervisar)  
(para 6 personas):

- 2 dientes de ajo
- 3 tomates
- 500 g de pescado (congelados, por ejemplo)
- 200 g de tocino
- La mitad de un chorizo
- 1 pimiento rojo
- 500 gramos de pollo blanco
- 20 cl de vino blanco
- Saffron
- 250 gramos de arroz
- Sal y pimienta

#### Preparación:

Caliente el aceite en una sartén grande, se deja derretir el ajo y el tocino, a continuación, suelte 5 min.

Vierta el arroz, los tomates vino. Agregar el chorizo, pimientos, blanco de pollo y mariscos y cocina Monitor y añadir el agua si es necesario

Una vez cocinado la paella, añadir el azafrán, sal pimienta.