



## Paella de pollo y conejo

### Ingredientes

- 1 kg / 2,20 lb aprox. de pollo troceado
- 500 g / 1,10 lb aprox. de conejo troceado
- 400 g / 14,10 oz aprox. de arroz bomba SIVARIS
- 200 g / 7,05 oz aprox. de judía verde (variedad perona)
- 200 g / 7,05 oz aprox. de tomate triturado
- 2 dientes de ajo secos rayados (unir en una taza al tomate)
- 200 g / 7,05 oz aprox. de aceite de oliva
- 1,6 l / 3,40 pintas US aprox. de agua (cuatro veces más que arroz bomba SIVARIS)
- Sal
- Pimentón dulce (una cuchara de café llena)
- Azafrán o colorante alimentario
- 125 g / 4,40 oz aprox. de tavella (judía blanca)
- 125 g. / 4,40 oz aprox. de garrofón (albercones en Andalucía)

**ARROZ**  
**SIVARIS**

Carretera del Pi, 36  
46026 Valencia, España  
Tel. 0034 963 283 938  
Fax 0034 963 961 916



## Paella de pollo y conejo

### Elaboración

En primer lugar, vertemos el aceite a la paella y comprobamos que está perfectamente equilibrada (es decir, que el aceite ocupa el centro de la paella y no se desplaza hacia un lado), esta operación es básica, así no tendremos problemas con el arroz bomba SIVARIS y todo cocerá por igual.

Una vez el aceite está caliente, añadimos la carne (pollo y conejo, con su sal correspondiente).

Cuando la carne está dorada, agregamos las judías verdes, la tavella y el garrofón si es tierno (si fuera congelado lo añadimos con el agua).

En cuanto consideremos que las verduras están rehogadas, añadiremos el tomate triturado con los ajos rayados, que freímos y repartimos por toda la paella. Cuando creamos que está frito, en ese momento añadimos una pizca de pimentón dulce y 30 segundos después añadimos el agua, justo hasta que esté por encima de los remaches de las asas de la paella.

Después de que el caldo haya hervido entre 30 y 45 minutos, habrá bajado por debajo de los remaches, rectificamos de sal (pensad que luego añadimos el arroz y el almidón endulza la paella, así que es conveniente que el caldo esté un poquito gustosito), añadimos el colorante alimentario y llega el momento de agregar el arroz. El arroz lo incorporamos uniformemente por toda la paella y lo repartimos muy bien con una rasera (paleta, cucharón, etc.). Añadimos unas ramitas de romero, subiendo el fuego durante los primeros 5 minutos para que hierva a vivamente. Pasados estos minutos, retiramos el romero y bajamos el fuego para conseguir que el caldo desaparezca en los siguientes 17 minutos. En los últimos minutos jugamos con el fuego según el estado de cocción del arroz, rebajando el fuego si aún no está bien cocido o aumentando el fuego si le sobrara caldo.

Retiramos la paella del fuego y la dejamos reposar de 4 a 5 minutos.

**ARROZ**  
**SIVARIS**