

# PAELLA DE FRANGO

## INGREDIENTES

800 g de peito de frango  
100 g de bacon  
1 dente de alho  
1 cebola grande  
1/2 pimentão  
1 tomate  
1 salsinha  
4 colheres (sopa) de azeite ou óleo  
4 xícaras de arroz cru  
2 colheres (sopa) de colorau  
1/2 colher (sopa) de açafrão  
sal a gosto  
1 pacote de extrato de tomate  
5 xícaras de água  
3 colheres (sopa) de ervilha

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o alho amassado, cebola, pimentão e tomate (nessa sequência) para refogar

Depois adicione o frango em cubos (temperado com sal) e o bacon em tiras até que eles fiquem macios

Adicione o extrato de tomate em cubos e depois a água

Adicione também o sal

Quando estiver fervendo adicione o arroz cru, açafrão, colorau, ervilha e a salsinha

Deixe cozinhar por 10 minutos

Enquanto isso, preaqueça o forno a 180° C

Deixe no forno por mais 20 minutos ou até que o arroz fique cozido

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/935-paella-de-frango.html>