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 xicaras 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, pimentao 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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