

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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