

# RecetaKA

## PAELLA DE VERDURAS Y CARNE

**Ingredientes para 6 personas:** 150 g judías verdes / 150 g garrafones frescos / 250 g de pollo en trozos/ 250 gr de lomo de cerdo en tacos / Azafrán / 2 cucharadas de salsa tomate natural / 1 ajo / 4 tazas de arroz bomba / 12 tazas de caldo de pollo / Aceite



### Elaboración

1. Calentar un poco de aceite en una paella y dorar el pollo y el lomo de cerdo. Una vez dorados retirar las carnes y en ese mismo aceite sofreír las judías verdes y los garrafones.
2. Rehogar el ajo picado y después añadir el tomate
3. Añadir el azafrán e incorporar el arroz. Mezclar bien con todo lo anterior.
4. Agregar el caldo de pollo caliente, mover la paella para repartir el arroz por igual. Rectificar de sal
5. Dejar cocer a fuego fuerte unos 8 min y después bajar el fuego y seguir cociendo unos 10 min.
6. Apagar el fuego y dejar 5 min en reposo tapado con un trapo

*Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres **supervisen, ayuden y se diviertan** cocinando con los niños*