

# RecetaKA

## PAELLA VALENCIANA MIXTA

### Ingredientes para 6 personas:

600 g arroz redondo / 400 g carne de pollo / 300 g carne de cerdo / 250 g de gambas / 200 g de mejillones / 250 g de mezcla de judías verdes planas y alubia o "garrofó" / 1 sepia pequeña / 1 lata de tomate triturado / 1 pimiento rojo / ½ cebolla 1 cucharada de pimentón dulce / 1 cucharada de colorante / 1 diente de ajo / sal/ aceite de oliva / 2 litros de caldo de pescado (fumé)



### Elaboración:

1. Limpiar y después cortar todos los ingredientes. Los pimientos rojos se cortan en tiras largas, la cebolla en cubos y el ajo en rodajas finas. La carne se debe cortar en trozos iguales para que se haga bien. La sepia se corta en trozos más pequeños. Limpiar los mejillones.
2. En una paellera freír la carne. Antes de que esté bien hecha añadir la sepia y poco después la verdura. Freír todo hasta que la carne tenga un color dorado. A continuación añadir el tomate triturado. Hay que controlar bien el fuego para que no se haga demasiado la carne y que la sepia quede blanda (se pueden sacar algunos ingredientes de la paella y dejarlos en un plato hasta que el resto esté listo para seguir)
3. Medir con vasos y sellar el arroz.
4. Añadir el caldo de pescado caliente, la medida de caldo son 2 vasos de caldo por cada vaso de arroz.
5. A continuación añadir las gambas y los mejillones y el colorante alimentario
6. Cocinar aproximadamente 20 minutos sin mover el arroz
7. Dejar reposar durante 5 minutos.

*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*