



VASADOR
VICTORIA
naturalmente, cocina



Paella de Costilla con verduras “brasa”



Ingredientes para 8 raciones

600 gramos de arroz- 1 kg. de costilla de cerdo - 1 cebolla – 1 pimiento verde – 1 pimiento rojo – 2 dientes de ajo – azafrán - aceite de oliva – 2 litros de caldo de carne –1 limón - 1 cucharada de pimentón dulce – sal.

HOJA 1

Preparación :

HOJA 2

- *Troceamos y salpimentamos la costilla, cuando el aceite esté bien caliente, sofreímos bien todos los trozos hasta que estén bien dorados, y añadimos ½ litro de caldo de carne bien caliente, esperamos a que la carne se haya ablandado, y reservamos.*
- *Pochamos en este orden: la cebolla a la que añadiremos sal, 10 minutos y añadimos los pimientos cortados en tiras, y los ajos bien picados, seguimos pochando aprox. 15 minutos.*
- *Añadimos a la paellera la costilla que tenemos reservada, mezclamos bien y añadimos el arroz, mezclamos bien y añadimos el resto del caldo bien caliente, sin olvidar el azafrán, y añadiéndole el zumo de limón.*
- *Pasados 10 minutos, corregimos de sal y lo tenemos otros 10 minutos más o menos hirviendo lentamente, sin remover la mezcla.*
- *Cuando se quede sin agua la paella, probamos el arroz, y si nos gusta más caldoso, le añadimos algo más de caldo.*
- *Dejamos reposar 10 minutos, y listo para servir.*



***La brasa de ayer con la rapidez de hoy”**
Potenciando el sabor de los alimentos”
Asi cualquiera, con los Asadores Victoria”*