

L'autèntica paella valenciana amb verdura, pollastre, conill i porc

- 1.** En una paella gran sofregim tota la carn, daurant-la bé amb un bon doll d'oli, i afegim la verdura. Finalment s'afegeix l'all picat, una cullerada de pebre vermell en pols i el tomàquet ratllat perquè no es cremi el pebre vermell en pols.
- 2.** Es cobreix d'aigua fins a dalt de tot de la paella i es cuina fins que l'aigua arribi als reblons de la paella. Aquests són els que estan en les nanses dels laterals.
- 3.** Afegim l'arròs posant-lo enmig de la paella en forma de muntanyeta, de manera que sobresurti un dit.
- 4.** Repartim l'arròs per la paella i ja no es toca, sota pena de mort o tall de la mà, si la persona no es reincident.
- 5.** Rectifiquem de sal i afegim una mica de safrà picat.
- 6.** La cocció és d'uns 16-18 minuts, amb 3-4 minuts de repòs.