Auténtica paella valenciana con verdura, pollo, conejo y cerdo

1. En una paella grande sofreímos toda la carne, dorándola bien con un buen chorro de aceite, y añadimos la verdura. Por último se añade el ajo picado, una cucharada de pimentón y el tomate rallado para que no se queme el pimentón.
2. Se cubre de agua hasta arriba de todo de la paella y se cocina hasta que el agua llegue a los remaches de la paella. Estos son los que están en las asas de los laterales.
3. Añadimos el arroz poniéndolo en medio de la paella en forma de montañita, de modo que sobresalga un dedo.
4. Repartimos el arroz por la paella y ya no se toca, bajo pena de muerte o corte de mano, si la persona no es reincidente.
5. Rectificamos de sal y añadimos un poco de azafrán picado.
6. La cocción es de unos 16-18 minutos, con 3-4 minutos de reposo.