

#11 Bonus



by wolcraft®

it works

Tu programa de bricolaje

Esta paella es un éxito en cualquier fiesta de barbacoa y podéis prepararla estupendamente el día anterior. Cuando hayan llegado los invitados y las brasas estén encendidas, añadid la mezcla ya preparada de verduras y carne con el arroz y el doble de peso de caldo de especias en la paellera. Podéis modificar el plato a vuestro gusto y calcular las cantidades en consecuencia. Aseguraos que la paellera sea lo suficientemente grande. Para 8 personas es adecuado un diámetro de 55 cm; para 10 personas, uno de 60 cm.



Aquí se accede al
[Vídeo de instrucciones
de la cocina al aire libre](#)

Cocinar una deliciosa paella

Lista de ingredientes y preparación en la **cocina al aire libre**



Así se hace:



Ingredientes para 8 personas

| | |
|--|---|
| 4 pechugas de pollo | ✓ |
| 2 pimientos amarillos | |
| 2 pimientos rojos | |
| 4 cebollas | |
| 3–4 dientes de ajo | |
| 2 calabacines | |
| 800 g de tomates en trozos (lata) | |
| 2 tazas grandes de arroz (p. ej. bomba) | |
| 4 tazas grandes de agua | |
| Caldo de pollo (en polvo; de lo contrario, reducir la cantidad de agua antes indicada de modo correspondiente) | |
| Condimento para paella (mezcla preparada) | |
| 12–16 gambas (de unos 3–6 cm de tamaño) | |

Guarnición

| | |
|------------------|---|
| Olivas | ✓ |
| Alioli | |
| Baguette | |
| Rodajas de limón | |

Otros

| | |
|--|---|
| Paellera (55 cm de diámetro como mínimo) | ✓ |
| Barbacoa | |
| Papel de aluminio | |



Paso por paso

1. Cortar las **pechugas de pollo** en dados. A continuación, freír los dados de pechuga de pollo.
2. Cortar la **verdura** en dados y freírla hasta que huela deliciosa y haya adquirido algo de color. Añadir los **tomates** y mezclarlos a la vez que se cocinan, hasta que la masa conserve su forma en la cuchara.
3. Añadir la carne fritos y colocar todo en la paellera. Lavar el **arroz para paella** e incorporarlo a la paellera dándole vueltas.
4. Llevar a ebullición 4 tazas grandes de **agua**, añadir el **caldo de pollo** y el **condimento para paella**, dejar que hierva y añadir a la paellera. Cocer a fuego lento en la barbacoa durante unos 30 minutos. Remover de vez en cuando. Añadir un poco de líquido si es necesario.
5. Incorporar las **gambas** a la paella, cubrir con papel de aluminio y cocinar a fuego lento durante otros 15 minutos. Ahora el calor no debería ser demasiado alto.
6. Decorar con **rodajas de limón** y disfrutarla en buena compañía. Combina muy bien con **olivas**, **alioli** y **baguette** fresco. ¡Buen provecho!

Tiempo de preparación: unos 50 min
 Tiempo de cocción adicional: unos 45 min

