

## Arroz Paellero San Miguel Cosecha Selecta.®

4 porciones.

### Ingredientes:

- 500 gr de arroz paellero San Miguel Cosecha Selecta.®
- 4 muslos de pollo sin hueso cortado en cubos grandes.
- 500 gramos de costilla de cerdo.
- 12 camarones grandes.
- 8 mejillones.
- 100 gramos de almeja
- 1 cebolla picada finamente.
- 2 tomates pelados cortado en cubos.
- 2 pimientos morrones crudos cortados en cubos.
- Azafrán al gusto.
- Aceite.
- Sazonador para paella San Miguel.®
- 1 ½ litro de caldo de pollo.
- Perejil para decoración.

### Modo de preparación .

- Diluir el azafran en el caldo de pollo caliente y reservar
- Colocar la paellera al fuego con un poco de aceite. Sofreír los camarones hasta que tomen un color rojizo, retirar y reservar colocar los cubos de muslos de pollo y la carne de cerdo hasta que se doren retirar y reservar, agregar la cebolla y los pimientos freír hasta que estén blandos. Incorporar el jitomate freir un poco, agregar el arroz Paellero San Miguel Cosecha Selecta® y el caldo con el azafrán agregar el pollo y costillas mezclar. Sazonar e incorporar las almejas, mejillones y camarones tapar hasta que esté cocido.
- Tip: procurar que la paella no se quede sin caldo ya que se puede secar, cuidando no agregar mucho liquido ya que puede salir batida.