

Paella valenciana

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 25 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

La variedad de arroz bomba es ideal para hacer paellas, ya que el grano no se rompe. Esto evita que suelte el almidón y la paella quede apelmazada.

Modo express

1. Trocee el pollo y el conejo; pique el ajo muy fino.
2. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta, remueva bien, cierre la tapa y programe el menú Arroz.
3. Al acabar, deje reposar el plato 5 minutos en la cubeta antes de abrir la tapa.
- 4.

5. Aquí tienes el vídeo de la receta: