

Paella Valenciana

Cuisine: **Spanish**
Food category: **Other**



Author: [Alejandro Platero](#)
Company: [Retigo Spain SL](#)



Program steps

Preheating: 205 °C

1

 Hot air

 100 %

 Termination by time

 00:16 hh:mm

 195 °C

 60 %



Ingredients - number of portions - 2		
Name	Value	Unit
sea-salt	10	g
olive oil	50	g
	60	g
ground sweet paprika	2	g
Garlic chopped	2	g
	250	g
rabbit	160	g
	140	g
	30	g
	200	g
	600	g
	0.001	g

Nutrition and allergens	
Allergens:	
Minerals:	
Vitamins:	
Nutritional value of one portion	Value
Energy	356.8 kJ
Carbohydrate	1.1 g
Fat	32.3 g
Protein	16.2 g
Water	0.7 g

Directions

Esta receta es para la cocción final del arroz, previamente debemos tener la judía verde cocida al vapor y el pollo y conejo horneado o frito.

El ajo y el tomate lo podemos poner ya sofrito o podemos darle un ligero sofrito en la propia paella antes de añadir el resto de ingredientes.

Montamos la paella con todos los ingredientes bien dispuestos. mojamos con caldo y horneamos.

Recommended accessories



Enameled GN
container