

# PAELLA CLÁSICA

## INGREDIENTES:

- 600 g de Arroz.
- 800 g de Pollo.
- 250 g de Gambas.
- 250 g de Mejillones.
- 250g de Calamares.
- 1 Tomate.
- 4 ó 5 hebras de Azafrán.
- 2 dientes de Ajo.
- ½ taza de Aceite **Copisi Scelto**.
- Sal.

## PREPARACIÓN:

Se lleva la paellera al fuego con el Aceite **Copisi Scelto** y se fríe en él un diente de Ajo picado.

Cuando empiece a colorearse, se añade el Pollo cortado en cubitos, las Gambas, los Mejillones y los Calamares cortados en tiras. Se rehoga todo con el Tomate bien cubeteado y en cuanto se empiece a dorar, se añade el caldo, el Azafrán picado con un Ajo y el Arroz.

Se sazona, se hierve de 15 a 20 minutos y se deja reposar un momento.



**COPISI**  
*Scelto*