

▶ **1. INGREDIENTES:**

Arroz
Sofrito con azafrán
Almejas
Mejillones
Calamar

Pollo
Butifarra
Jaiba
Camarones



2.1 kg arroz



1.2 lg sofrito



**1.6 kg almeja/
mejillón/jaiba**



**1.7 kg Pollo con
butifarra**



**1450 g camarón
(60 pzas)**

▶ **2. PREPARACIÓN:**



01 Vaciar el arroz en la paellera



02 Agregar el sofrito con azafrán e integrar perfectamente



03 Agregar 3.750 litros de agua e integrar



04 Agregar mariscos y carne, y revolver



05 Dejar hervir 25 minutos (destapado)



06 Agregar los camarones (tapar y dejar cocer por 8 minutos)

