

▶ **1. INGREDIENTES:**

Arroz
Sofrito con azafrán
Almejas
Mejillones
Calamar

Pollo
Butifarra
Jaiba
Camarones



1.5 kg arroz



0.6 lg sofrito



**0.8 kg almeja/
mejillón/jaiba**



**0.85 kg Pollo con
butifarra**



**725 g camarón
(30 pzas)**

▶ **2. PREPARACIÓN:**



01 Vaciar el arroz en la paellera



02 Agregar el sofrito con azafrán e integrar perfectamente



03 Agregar 1.875 litros de agua e integrar



04 Agregar mariscos y carne, y revolver



05 Dejar hervir 25 minutos destapado (aproximadamente)



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