

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Paella

Para cenar



12 noviembre, 2021

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

Paella

La paella viene desde La Madre Patria, España y existen varios tipos según la región. La paella más tradicional es la valenciana, que tiene una mezcla de pollo y conejo, junto a una legumbre típica llamada garrafón; otra paella muy conocida es la marinera, cuyo ingrediente principal son mariscos, como mejillones, almejas, gambas, langostinos y calamares; también está la de carne que comúnmente lleva pollo; la mixta, que es una combinación entre la marinera y de carne; por último está la paella negra, que también está hecha de mariscos, pero que toma este color gracias a la tinta del calamares que contiene. Aparte de la variedad que existe en España, hay muchas interpretaciones de esta receta alrededor del mundo, y en Colombia no nos podíamos quedar atrás. Por eso, te traemos un arroz tipo paella con toda la sazón típico colombiano. Ya que sabes un poco más de esta receta, ¡vamos a hacerla!

60 min.

4 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- 2 [chorizos ZENÚ](#)
- 6 tajadas de [salchichón de pollo ZENÚ](#)
- 4 tajadas de [tocineta ZENÚ](#)
- 1 cda de cebolla

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

- 2 tazas de agua con un cubo de caldo de gallina
- Sal y pimienta al gusto
- Perejil picado

Preparación

Cómo hacer una paella paso a paso

1. En un recipiente pon el agua tibia, desmenuza el caldo de gallina, agrega el azafrán o color, mezcla bien y reserva. Si tienes preparado en caldo de pollo o gallina, mucho mejor.
2. Luego, corta el chorizo, el salchichón y la tocineta en tajadas finas, pica la cebolla, el ajo y el tomate en cuadritos y el pimentón en julianas. Cuando ya tengas todo picado, pon a fuego medio una sartén profunda o paellera, sofríe la tocineta, agrega la cebolla, el ajo, el pimentón y el tomate, deja que la tocineta suelte todo su sabor hasta que quede reducido el guiso. Después de que se ha cocinado unos minutos, adiciona el chorizo y el salchichón hasta que doren.
3. Luego agrega el arroz previamente cocido y mezcla bien hasta que se incorporen todos los ingredientes. Vierte el caldo, revuelve y cocina con la sartén o paellera destapada durante 5 a 10 minutos. Pasado este tiempo, tapa, baja el fuego y cocina hasta que el líquido se haya absorbido por completo. Destapa y espolvorea perejil picado para decorar.
4. Para servir la paella, usa platos hondos, corta pedacitos de limón y ponlo en una esquina del plato, algunos chorizos cortados que te hayan sobrado por encima y espolvorea más perejil. Que no falte en tu mesa una canasta de pan francés y un buen vino tinto.
5. Esta preparación es ideal para compartir en pareja, para una cena especial en donde quieres sorprender y disfrutar de una buena conversación en la mesa. Te sugerimos que decores tu mesa con flores, velas, un lindo mantel y servilletas de tela, así darás todo el ambiente romántico para la ocasión.

Tip

Acompaña tu paella con una ensalada de vegetales Zenú y así tendrás un plato completo y delicioso.

Si quieres una receta mucho más colombiana acepta el reto de preparar una [bandeja paisa](#).

Productos relacionados



[Salchichas Frankfurt](#)



[Pollo Con Champiñones Al
Vino Zenú](#)



[Salchicha Alemana Zenú](#)

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



7 septiembre, 2020

Cómo hacer arroz atollado?

El arroz atollado proviene del acéfico colombiano, espec...

[Conoce más](#) →

25 septiembre, 2020

¿Cómo hacer frijoles?

Este es uno de los platos favoritos de los colombianos po...

[Conoce más](#) →

12 noviembre, 2021

Arroz con pollo

En Colombia tenemos muchas tradiciones y sabores que nos ...

[Conoce más](#) →[Descubre más](#) >

Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

Curiosidades

- Entérate

Nosotros

- Somos Zenú

Contacto

- Contáctenos

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾