



Nom del xef:

Recepta II

paella per a 60!

ingredients:	3'5kg de costella de porc	2kg de mongeta
	1kg de magre de porc	1kg de carxofa
7kg d'arròs	3kg de pollastre	1kg de xampinyó
oli	1kg de calamar	8 pebres vermells
sal	1kg de cranc	4 cebes
pebre bo	500g de musclos	12 tomàtiques
espècies grogues	500g de gamba pelada	de ramillet
18 litres d'aigua	mínim 60 llagostins	

Abans de tot hem de tenir tallats els ingredients. Per començar, hem de sofregir els llagostins i el pebre vermell amb oli. En ser cuit, ho retiram del calderó i reservam i, al mateix oli, sofregim la carn (hi afegim sal i pebre bo) fins que sigui daurada. Després s'hi afegeix la tomàtiga i la ceba i ho seguim sofregint, afegint-hi també el calamar, el cranc i les gambes. Quan sigui ben cuit hi afegim l'aigua i ho posam a bullir afegint-hi la mongeta, la carxofa i els xampinyons. Quan ja bull, posam el calderó al foc amb oli i hi sofregim l'arròs amb una mica d'espècies grogues. Es el moment d'abocar els musclos al brou. En tenir l'arròs sofregit, anam abocant el brou amb la carn, el marisc i les verdures dins el calderó tapant l'arròs i afegint-ne més sempre que sigui necessari. Quan l'arròs sigui casi cuit, deixam que s'acabi d'evaporar l'aigua aturam el foc. Deixam reposar uns minuts abans de servir.