

## Paella (80 pts.)

- 1 1/4 taza de aceite
- 2 cebollas
- 4 dientes de ajo
- 2 ajíes grandes
- 2 hojas de laurel
- 1 pollo de 2 1/2 libras
- 1/2 libra de jamón
- 1/2 libra de masa de puerco
- 2 libras de arroz.
- 3 paquetes de Sazón Goya
- 1 lata de salsa de tomate
- 1 lata de pimientos morrones
- 2 1/2 cdas. de sal
- 2 cdtas. de pimentón
- 3/4 cdta. de pimienta
- 4 tazas de vino seco
- 1 cda. de vinagre
- 4 tazas de caldo
- 1 lata de guisantes

Haga un sofrito con el aceite, cebolla, ajos, y ají. Añadale el pollo en pedazos, jamón, y carne de puerco. Cocine todo esto virándolo de vez en cuando en la cazuela hasta que se dore ligeramente. Añadale salsa de tomate, pimientos morrones molidos, agua de los pimientos, sal, pimienta, pimentón, vinagre, y vino seco. Déjelo al fuego hasta que rompa el hervor. Agregue el caldo. Cuando el pollo esté un poco blando, añádale la Sazón Goya y el arroz. Cocínelo a fuego lento o al horno a 300 grados hasta que el grano esté blando. Aproximadamente 30 minutos.

Sírvala en la cacerola de barro adornada con guisantes y pimientos. Da 12 a 15 raciones.