

# Paella d'aladroc i espinacs

## Paella d'aladroc i espinacs

mitjana:

Your rating: None Average: 5 (1 vote)

Others

Close

Aquesta és una de les múltiples varietats de paelles que es poden cuinar. Un plat saborós i nutritiu que combina el sabor mariner de l'aladroc i les propietats saludables dels espinacs.

**Per:**

4

**Ingredients:**

500 gr. d'anxoves fresques; 250 gr. d'espinacs; 2 tomaques madures; 4 alls; 400 gr. d'arròs; 8 cullerades d'oli; 1 ceba; safrà; sal i caldo de peix.

**Elaboration:**

En una paella cal fem l'oli amb una miqueta de sal. Afegim la ceba picada i els alls laminats. Ho sofregim una miqueta i fiquem la tomaca ratllada. Tot seguit fiquem els espinacs trossets. Seguim sofregint durant cinc minuts més i afegim l'arròs i el safrà. Després fiquem el caldo i les anxoves fresques sense espines. Finalment provem de sal.

• **Municipis:**

[Ademuz](#) <sup>[1]</sup>

## Valora i compartix

mitjana:

Your rating: None Average: 5 (1 vote)

Others

Close

- [Top](#)
- [Back](#)

- [Política de cookies](#)
- [Avis legal](#)
- [Contacte](#)
- [Sitemap](#)
- [Newsletter](#)

© Turisme Comunitat Valenciana, 2019. Todos los derechos reservados.