

PAELLA DE SANT SALVADOR (de Felanitx - Mallorca) **(per 6 racions)**

Sofrit

750 grams de carn (500 grams de pollastre i 250 grams de porc)

100 grams de sípia

1 ceba

1 tomatiga

Amb no molt d'oli d'oliva se sofregeix sa carn, quan agafi color s'afegeix sa sípia i quan se sípia esta s'afegeix sa ceba tallada molt petita i posant es foc en es mínim anant alerta a que no se cremi i per acabar sa tomatiga. A la fi se trempa de sal.

Fondo:

Quan es sofrit esta cuit s'afegeix s'aigo, mes o manco 1 litre i mig, i se deixa bullir fins que estigui fet es fondo.

Picadillo:

Picar quatre alls i juavert dins es morter; afegir safrà, canyella...

Paella:

100 grams d'arròs per persona

200 grams de mongetes

Se sofregeix s'arròs dins sa paellera amb un poc d'oli d'oliva amb ses mongetes tallades primes i si se vol cors de carxofa tallats a llesques i amb una cuaradeta de cafè de pebre bord. També se poden afegir 2 o 3 gambes en sofregir s'arròs, però després se retiren per afegir ses cues pelades en es final. També se poden bullir per afegir en es final. Quan s'arròs es sofrit s'afegeix es fondo i successivament sa màscara de sa sípia diluïda amb aigo i mes tard es picadillo i remenant contínuament.

Decoració:

Pebres vermells torrats i tallats a tires en disposició radial alternats amb llesques d'ou bullit. Quan sa begut quasi tot es brou i li falti poc s'acaba de fer dins es forn que ha d'estar calent perquè no se perdi es bull i se deixa fins que se begui tot es brou. Després se deixa uns minutets a sa corrent d'aire tapada amb una fulla de diari.