

## PAELLES I ARROSOS

La **paella valenciana** és un plat que protagonitza molts grans moments familiars i entre amics, i una de les nostres receptes més internacionals!. Aprén a cuinar-la amb aquesta recepta bàsica, segur que li agafes molt prompte el truc!



4 Racions



1 hora

## INGREDIENTS

- 24 garrofs
- 200 g de bajoqueta tendra
- 2 tomaques madures ratllades
- 480 g de pollastre trossejat
- 320 g de conill trossejat
- 120 ml d'oli d'oliva verge extra
- 0,8 cullerades de pebre roig dolç
- 32 brins de safrà
- 28 g de sal aproximadament
- 0,4 kg d'arròs (varietat redó D.O. València)
- 2,6 l d'aigua total (reduïda a 1,2 l en posar l'arròs)

# Paella Valenciana



## PAS A PAS

1. Per a una **paella per a 4 persones** et recomanem utilitzar una paella, la paella tan característica en la qual es cuina i que li dona nom, d'entre 42 i 55 cm.
2. Comença per **fregir la carn de pollastre i conill** a foc mitjà, assegurant-te que quede ben feta.
3. Després **sofrig la bajoqueta** i baixa el foc per a fer el mateix amb el pebre roig, evitant que es creme remonent-lo. En uns segons podràs **afegir la tomaca ratllada**!
4. Una vegada estiga ben fregida la tomaca, hauràs **d'afegir aigua**. Per a calcular el volum exacte, **pren com a referència el volum d'arròs i multiplica'l per tres**.
5. Amb aquesta quantitat d'aigua en la paella, pren una referència per a recordar fins a quina altura l'ompli, i una vegada la tingues, memoritza-la i afig la resta de l'aigua.
6. **Afig la sal** juntament amb el garrofó i els caragols si decideixes incloure'ls en la recepta.
7. **Bull-ho tot junt a foc mig** perquè es forme un caldo ple de sabor. I quan el caldo es reduïska fins a la mesura de la referència, i que corresponia amb el triple de volum de l'arròs, afig l'arròs.
8. **L'arròs necessitarà bullir a foc fort** durant 5 minuts, a continuació 5 a foc mitjà i els últims, que oscil·laran entre 5 i 8 minuts aproximadament, a foc molt suau.
9. Apaga el foc i **deixa la teua paella reposar 5 minuts més**.