

Paella Valenciana

PAELLA Y ARROCES

La **paella valenciana** es un plato que protagoniza muchos grandes momentos familiares y entre amigos, ¡y una de nuestras recetas más internacionales!

Aprende a cocinarla con esta receta básica, ¡seguro que le coges muy pronto el truco!



4 Raciones



1 hora

INGREDIENTES

- 24 granos de garrofón
- 200 g de judías verdes
- 2 tomates maduros rallados
- 480 g de pollo troceado
- 320 g de conejo troceado
- 120 ml de aceite de oliva virgen extra
- 0,8 cucharaditas de pimentón dulce
- 32 hebras de azafrán
- 28 g de sal aproximadamente
- 400 g de arroz (variedad redondo D.O. València)
- 2,6 l de agua total (reducida a 1,2l. al poner el arroz)
- Tavella, una ramita de romero y caracoles (opcional)



PASOS A SEGUIR

1. Para una **paella para 4 personas** te recomendamos utilizar una paella, la sartén tan característica en la que se cocina y que le da nombre, de entre 42 y 55 cm.
2. Empieza por **freír la carne de pollo y conejo** a fuego medio, con cuidado de que quede bien sellada.
3. Después **sofríe las judías verdes** y baja el fuego para hacer lo mismo con el pimentón, evitando que se queme removiéndolo. ¡En tan solo unos segundos podrás **añadir el tomate rallado!**
4. Una vez esté bien frito el tomate, vas a tener que **añadir agua**, y para calcular el volumen exacto **toma como referencia el volumen de arroz y multiplícalo por tres.**
5. Con esta cantidad de agua en la paella, toma una referencia para recordar hasta qué altura la llena, y una vez la tengas, memorízala y añade el resto del agua.
6. **Añade la sal** en este momento junto con el garrofón, la tavella y los caracoles, si decides incluirlos en la receta.
7. **Hierve a fuego medio todo junto**, para que se forme un caldo lleno de sabor. Y cuando el caldo reduzca hasta la medida en que has tomado de referencia, y que correspondía con el triple de volumen del arroz, añade este.
8. El **arroz necesitará hervir** a fuego fuerte durante 5 minutos, a continuación 5 a fuego medio y los últimos, que oscilarán entre 5 y 8 minutos aproximadamente, a fuego muy suave. Si lo deseas, puedes añadir el romero.
9. Apaga el fuego y **deja tu paella reposar 5 minutos más.**