



## PAELLA

### Ingredientes (para 6 personas)

600 gramos arroz  
300 gramos carne de pollo  
200 gramos carne de conejo  
250 gramos de mezcla de judías verdes planas y alubia o “garrofó”  
1 lata de fritada o tomate triturado  
1 cucharada de pimentón dulce  
1 cucharada de colorante alimenticio o alternatively 1/3 cucharada de azafrán  
1 diente de ajo  
20 caracoles (pueden ser congelados)  
1 -2 litros de caldo de pollo  
sal  
aceite de oliva virgen  
agua

### Preparación

Antes de freír los ingredientes se pone la paella (sartén) al fuego con un poco de aceite de oliva virgen y se deja calentar el aceite.

Una vez el aceite esté caliente comienzas a freír la carne a fuego lento. La carne de pollo y de conejo se tiene que freír hasta que coja un color dorado bonito. Cuando la carne coja éste color dorado sabemos que está en su punto para preparar una buena **paella**.

Una vez esté echa la carne, **se añade la verdura y el ajo**. Aquí hay que tener cuidado que no se queme ni la verdura ni la carne. Con la espumadera se reparten todos los ingredientes. Después de freírlo todo un poco se añade un poco de pimentón y tomate o fritada. Con la espumadera se mezclan y reparten bien todos los ingredientes. Es

recomendable seguir un orden determinado al freír la verdura. Normalmente empezamos con la **cebolla**, seguido por el ajo, la fritada y finalmente las alubias y las judías.

El arroz tiene que cocer en agua o caldo. Se puede hacer una mezcla de ambos. Cuanto mejor sea el caldo, mejor será el sabor de la paella final. Para una receta con 600 gramos de arroz hacen falta aproximadamente 2 litros de caldo (o agua o mezcla de ambos). **Se vierte el caldo en la paella** dónde se encuentra la carne frita, la verdura y el sofrito. A continuación hay que esperar hasta que el caldo comience a hervir bien y la verdura esté en su punto. La cantidad de caldo o agua necesario puede variar dependiendo del tipo de arroz usado. El arroz bomba necesita un poco más de líquido.

Una vez el agua o caldo esté hirviendo se puede echar el arroz. Se reparte el arroz de forma uniforme o de la forma tradicional que consiste en tirar el arroz en forma de cruz. Sea la forma que sea, a continuación **se reparte el arroz con la espumadera** para que haya la misma cantidad de arroz en toda la paella. Después de ésto ya no se remueve el arroz. El arroz debe quedar completamente cubierto de líquido. Si faltara un poco se añade un poco de agua o caldo a la paella.

Para que la paella tome su color característico se le echa un poco de **azafrán o colorante alimenticio** justamente después de echar el caldo y el arroz. Con cuidado se mezcla el caldo de la paella con el colorante o azafrán. Después se pueden añadir los **caracoles**. Con la espumadera se colocan éstos de forma que queden casi cubiertos de caldo. Los caracoles son típicos para la paella pero no son necesarios.

Una vez que se haya evaporado todo el agua de la paella, ésta estará casi lista para comer. Muy característico de la paella valenciana es el socarrat. El socarrat de la paella es la capa de arroz más profunda, que toca la sartén (paella) y se quema ligeramente. Aquí hay que tener mucho cuidado. No se trata de quemar el arroz, porque si se quema, la paella ya no es comestible. Se trata de tostar la última capa para que tome un color oscuro y que el arroz en ésta capa se haga crujiente.