

PAELLA VALENCIANA

Ingredientes:

- Pollo (800 g)
- conejo (600 g)
- 1 docena de vaquetes (caracoles)
- garrofó (400 g)
- tavella (150 g)
- ferradura (250 g)
- 1 dl de aceite de oliva
- 1 diente de ajo pelado y picado
- 1 tomate maduro pelado
- ½ cuchara de pimentón
- **arroz con D.O. Valencia(400 g)**
- azafrán en hebras
- sal
- romero (ramita optativa)

Preparación:

Cortamos el pollo y el conejo en 10 trozos regulares cada uno, los salaremos, pondremos el aceite a calentar en la paellera y sofreiremos muy bien y lentamente los trozos de pollo y conejo. Una vez sofrita la carne, se echa la verdura dándole igualmente un sofrito.

A continuación se añade el ajo, el pimentón y el tomate. Seguidamente se ponen 1'2 litros de agua y las "vaquetas" engañadas anteriormente al sol. Todo esto se deja cocer durante 10 minutos.

Seguidamente se ponen las hebras del azafrán y el arroz repartido por toda la superficie de la paellera y se deja cocer a fuego muy vivo durante 8 minutos. A continuación se le quita fuego con el fin de que hierva a fuego lento durante 8 minutos más, para que coja el punto de "socarrat".

(Receta avalada por el Club de Jefes de Cocina de la Comunidad Valenciana y utilizada por los participantes en el Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca.)