



A EXAMEN  
COMPARTE



# Paella valenciana: receta tradicional



## Paella valenciana: no es cualquier paella

Hay tantas paellas como cocineros pero en Valencia la PAELLA es sólo una: la valenciana. Eso es así. Habrá variaciones según la zona, la temporada del año e incluso la disponibilidad de los ingredientes en nuestra nevera pero... las cosas y sobre todo, las del arroz, mejor por su nombre.

Esta es la receta base de nuestro plato más internacional.

## Ingredientes (4 personas)

- 350 gramos de arroz redondo
- 600 gramos de carne de pollo
- 400 gramos de carne de conejo
- 1 tomate maduro
- 150 gr de *bajoqueta* (judía verde plana) o *ferradura*
- 150 gr de *garrofó*
- 3 cucharadas generosas de aceite de oliva
- Una cucharadita de pimentón dulce
- Un pellizco de azafrán de hebra
- Agua (la referencia son 3 medidas de agua por cada medida de arroz pero depende de la paella y la intensidad del fuego)
- Sal



## Cómo hacer paella

- Pon el aceite en la paella y echa un puñado de sal para que la paella no se queme.
- Cuando el aceite esté caliente añade el pollo y cuando este esté ligeramente dorado echa el conejo el conejo troceado y sofríelos con un poco de sal removiéndolos para que se cocinen de forma uniforme.
- Una vez este la carne bien dorada, añade las judías, el *garrofó* y el pimentón dulce y mezcla todo bien.
- Rápidamente, añade el tomate rallado en trozos para que el pimentón no se queme y mezcla todas las verduras del sofrito hasta que queden tiernas.
- A continuación, agrega el agua hasta los clavos de la paella. Llévala a ebullición y una vez que rompa a hervir, déjala 5 minutos. Luego, rebaja el fuego y déjala cocer **entre 20 y 30 minutos a fuego medio**.
- En este punto, unos 5 minutos antes de añadir el arroz, añadiremos el azafrán en hebras y corregiremos el punto de sal.
- Antes de añadir el arroz, aviva el fuego. La forma tradicional de repartir el arroz es haciendo una cruz en el agua que está hirviendo y distribuirlo después de modo uniforme por la superficie del recipiente. Rectifica la sal si es necesario.
- Este es el momento de controlar el fuego. **Necesita fuego fuerte durante 10 minutos y otros 10 minutos de fuego más suave** para que el arroz quede en su punto y a ser posible con el típico *socarrat*.

## Tip para cocinar con azafrán de hebra

Como la zona del mediterráneo es “húmeda” debemos asegurarnos que las hebras están “secas” para poder trabajar bien el producto. Por eso debemos tostarlas un poco antes de usarlas, pero con mucho cuidado, ya que es un producto muy delicado. Una vez secas, las machacaremos y añadiremos a la paella para disfrutar de todo su sabor y aroma.

## Tipos de paella

- Se le pueden agregar *vaquetes* (caracoles).
- En verano se añade un puñado de *tavella* (judías blancas tiernas).
- En invierno, según la zona, también es habitual agregar unas alcachofas troceadas.
- Se puede aromatizar con una ramita de romero que se deja hervir un par de minutos con el arroz en el último momento.

## También te puede interesar



¿Cómo se quitan los rayones de las gafas?



¿Cómo mantener el orden con el método Marie Kondo?



¿Cómo puedes decorar tu casa en otoño?



¿Cómo preparar la piscina para el invierno?



Tipos de suavizante para la ropa

