

RECETA DE PAELLA VALENCIANA

Restaurante El Rincón De Alex.

1) INGREDIENTES (4 personas):

- 400g de arroz bomba
- 400g de pollo troceado
- 200g de conejo troceado
- 200g de judía verde plana
- 1 tomate maduro rallado
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Azafrán en hebras o colorante
- 1,2 litros de caldo de pollo
- Aceite de oliva y sal

2) ELABORACIÓN:

1. Calentar 4 cucharadas de aceite en paellera de 40cm
2. Dorar el pollo y conejo por todos lados, reservar
3. En el mismo aceite, sofreír las judías verdes 5 minutos
4. Añadir el tomate rallado y cocinar 5 minutos más
5. Incorporar el pimentón y mezclar rápidamente
6. Volver a añadir la carne y el arroz, mezclar bien
7. Verter el caldo caliente por toda la paellera
8. Añadir el azafrán y sal al gusto
9. Cocinar a fuego fuerte 10 minutos sin remover
10. Reducir a fuego medio 8 minutos más
11. Aumentar el fuego los últimos 2 minutos para socarrat
12. Dejar reposar 5 minutos antes de servir

3) CONSEJOS:

- No remover el arroz durante la cocción
- El caldo debe estar hirviendo al añadirlo

Tiempo preparación: 1 hora

Dificultad: Media-Alta