

Paella Valenciana

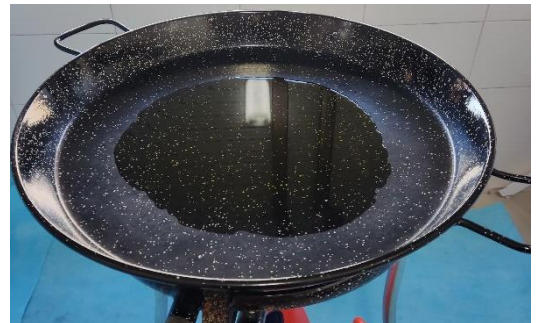
Ingredientes para 4 personas

- Arroz bomba 400g
- Pollo 800g
- Conejo 440g
- Judías verdes 200g
- Tomate 200g
- Garrofón fresco 100g (50g si es seco)
- Aceite de oliva virgen extra 100g
- Azafrán (opcional)
- Colorante (opcional)
- Romero en rama (opcional)
- Sal
- Agua



Elaboración

Antes de empezar con la receta tenemos que nivelar la paella. Para ello la manera más fácil de hacerlo en casa es poner la paella en el rosco y echar el aceite y esperar que repose. Una paella bien nivelada debe tener el aceite en el centro. Si el aceite tiende a irse hacia un lado es que tenemos que levantar la paella por ese lado (podemos hacer uso de cartón para nivelar el rosco).



Consejo antes de echar la carne en la paella: echamos sal tanto en el aceite como en la zona de la paella que no tiene, de esta forma evitamos que nos salte el aceite cuando echemos la carne.

Si usamos garrofón seco deberemos ponerlo en agua al menos 12 horas antes de empezar la receta.



Primero echaremos los trozos de pollo que son más grandes y tardarán más en hacerse. Como norma general se suelen poner los trozos más grandes como los muslos en el centro para que se hagan más rápido, y los trozos más pequeños en la zona exterior.



Después echaremos los trozos de conejo y sofreiremos toda la carne hasta que tenga un color dorado. Si queremos la carne más echa en este punto podemos dejarla más tiempo hasta que tenga un color más oscuro.



Consejo para los trozos que ya están al punto que nos interesa: podemos ponerlos en el borde de la paella para que no se hagan más. Para ello, deberemos apagar el aro más externo de nuestra paella para que la carne que pongamos en el borde no se haga más de lo necesario.



Cuando la carne tenga el punto que nos guste pasaremos a echar la judía verde en el centro. Tendremos que apagar el aro más externo (si en el paso anterior no lo habíamos apagado ya).



Después de haber sofrito la judía verde procederemos a echar el tomate triturado o rallado. Lo sofreiremos hasta que haya perdido toda su agua.



Antes de que se sofría por completo todo el tomate echaremos el garrofón para que se sofria también junto con el resto de las verduras.

Esperaremos hasta que el tomate haya perdido toda su agua.

Mientras el tomate termina de hacerse tendremos que preparar el agua para echar a nuestra paella. Como vamos a usar arroz bomba necesitaremos echar 3 partes de agua por cada parte de arroz.

Antes de que el tomate empiece a agarrarse a la paella echaremos el pimentón dulce y a continuación (para que no se nos queme el pimentón) echaremos toda el agua.

Consejo para que no perdamos nunca de vista el nivel de agua de nuestra paella: si usamos paellas esmaltadas como las de la imagen podemos quedarnos con un punto blanco que nos indique el límite de agua. Otra opción es usar un imán justo en el borde del agua como se muestra en la imagen de la derecha.

Acto seguido deberemos echar más cantidad de agua para que podamos hacer el caldo. Como norma general solemos echar un dedo más de agua de la que hemos echado. Y dejaremos el caldo hervir entre 30 y 45 minutos con un fuego medio y con todos los aros de nuestro rosco encendidos. Cuando más tiempo esté el caldo hirviendo más sabor cogerá, pero, por el contrario, la carne se quedará más seca. En este punto podemos echarle el azafrán y/o el colorante.

Para que no se nos queme el azafrán podemos usar una tapa para la paella y ponerlo encima cuando la tapa coja calor y posteriormente echarlo dentro del caldo.

Cuando el caldo haya reducido hasta el límite que habíamos señalado en los pasos anteriores tendremos el caldo justo para la cantidad de arroz que queremos echar a nuestra paella. Este es el punto para echar la sal. El punto de sal es al gusto, pero se recomienda echar un poco más ya que el arroz tiende a absorber mucha sal.

Justo antes de tirar el arroz nos aseguraremos de que todos los aros de nuestro rosco están encendidos y con una potencia alta.

A la hora de tirar el arroz tendremos que repartirlo por toda la paella y con cuidado quitar los granos que se nos hayan quedado encima de la carne. Siempre con cuidado podremos redistribuir un poco el arroz alrededor de toda la paella. Pero tener en cuenta que, con el fuego alto, el mismo hervir del caldo hará que el arroz se distribuya por toda la paella. La paella estará hirviendo 18 minutos que



es lo recomendado para la variedad bomba. Estará 5 minutos con fuego alto, 5 minutos con fuego medio y los últimos 8 minutos con fuego al mínimo. Durante los 18 minutos se recomienda no tocar el arroz para que éste no suelte almidón.

Recordemos que si hemos echado el arroz justo en la marca de agua que habíamos puesto al principio de hervir el caldo, en este punto tendremos justo el caldo necesario (tres partes de agua por parte de arroz en nuestro caso) para el arroz que hemos echado. En este punto podemos echar romero en rama para darle más sabor a la paella.

Cuando nuestra paella lleva 9 minutos hirviendo (ya llevaremos 4 minutos a fuego medio y nos quedará 1 más antes de bajarlo a fuego mínimo) el arroz deberá estar apareciendo por encima del caldo como vemos en la imagen de la derecha. Si a los 9-10 minutos no vemos el arroz apareciendo por encima del caldo es indicativo de que a nuestra paella le sobra caldo.



Consejo para quitar el caldo: con mucho cuidado podemos usar una cuchara para ir quitando el caldo que nos pueda sobrar de la parte de arriba hasta que veamos aparecer el arroz.

Cuando vemos aparecer el arroz será el momento de quitar el romero (si lo hemos echado) para que no se deshaga demasiado.

A los 18 minutos deberemos oír un “chisporroteo” indicativo de que se ha consumido toda nuestra agua, el arroz está en su punto y se estará creando nuestro preciado “socarrat”. Podemos dejar la paella con el fuego encendido durante un par de minutos para que se haga el “socarrat” (hay que tener en cuenta que en las paellas esmaltadas es mucho más difícil que se haga socarrat que en las de acero pulido).



Acto seguido deberemos dejar por lo menos entre 5 y 10 minutos de reposo para que se termine de absorber el posible resto de caldo que pueda quedar. Y en este punto ya podremos disfrutar de nuestra magnífica paella valenciana.