Paella valenciana

por Eric Martinez

Plato principal | Carne | Pasta y arroz | Tradicional | Española | 6 personas | 60 min | Media



Descripción

La paella original de Valencia: arroz, pollo, conejo, judía verde y garrofón, cocinados en una paellera ancha. El clásico de verdad, sin marisco.

Ingredientes

- 400 g de arroz redondo (tipo bomba)
- 1 pollo troceado (aprox. 500 g)
- 300 g de conejo troceado (opcional)
- 200 g de judía verde plana (ferraura)
- 150 g de garrofón (o judía blanca grande)
- 2 tomates maduros rallados
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Unas hebras de azafrán (o colorante alimentario)

- Aceite de oliva virgen extra y sal al gusto
- 1 litro de agua o caldo

Alérgenos

Sin alérgenos de declaración obligatoria

Información orientativa: revisa siempre la etiqueta de los productos que uses.

Elaboración

1. Calentar aceite en la paellera y dorar el pollo y el conejo troceados a fuego medio-alto hasta que estén bien sellados.
2. Añadir la judía verde y el garrofón, y sofreír unos minutos junto con la carne.
3. Incorporar el tomate rallado y el pimentón, remover rápido para que no se queme, y sofreír 2-3 minutos.
4. Añadir el agua o caldo, el azafrán y sal al gusto. Llevar a ebullición y cocer unos 20 minutos para que la carne quede tierna y el caldo coja sabor.
5. Repartir el arroz de forma uniforme por toda la paellera, sin remover a partir de este punto.
6. Cocer a fuego fuerte los primeros 10 minutos, y bajar a fuego medio-bajo los siguientes 8-10 minutos, hasta que el arroz absorba el líquido.
7. Retirar del fuego y dejar reposar 5 minutos tapada con un paño limpio antes de servir.