

PAELLA



Paella © Conselleria de Turismo de la Comunidad Valenciana

Comunidad autónoma: Comunidad Valenciana



PREPARACIÓN

Ingredientes para 10 personas: 1 kg. de arroz, 2 kg. de carne de pollo, 1 kg. de conejo, 300 gr. de tomate, 500 g. de judías verdes, 250 g. de garrofó (variedad de alubia que se utiliza para hacer la típica paella valenciana), 100 g. de pimiento (optativo), 2 docenas de caracoles (optativo), 3 dl. de aceite, unas hebras de azafrán, una ramita de romero (optativo), 6 g. de pimentón, sal y 3,5 l. de agua.

Se pone la paella al fuego con el aceite y, cuando esté muy caliente, se añade el pollo y el conejo que se ha troceado previamente. Se sofríe la carne hasta que quede ligeramente dorada. Se pela, se despepita y se tritura el tomate y luego se fríe, a fuego lento, junto con los trozos de pimiento durante 7 u 8 minutos. Cuando el sofrito esté casi terminado se añaden una pizca de sal, las carnes y el pimentón y se sofríe todo de nuevo sin que se queme. Agregamos agua hasta cubrir el sofrito y dejamos cocer. El tiempo depende de la consistencia de las carnes. Si el ave o el conejo son de corral, se calcula 30 ó 35 minutos. Diez minutos antes de que termine el tiempo que hemos calculado para la cocción de las carnes, se añaden las judías y el garrofó; de esta manera quedan en su punto. También podemos echar los caracoles, purgados anteriormente. Al finalizar el tiempo de cocción se añade más agua caliente y se deja continuar la ebullición otros 3 ó 4 minutos más. Se agregan las hebras de azafrán y la ramita de romero, se rectifica de sal y se mantiene la ebullición 5 minutos más. Después se añade el arroz de forma igualada y se deja que cueza otros 5 ó 6 minutos a fuego alto, que se irá bajando paulatinamente. Una vez finalizada la cocción se deja que repose durante unos minutos para que el arroz termine de absorber el caldo.

Otra variedad es la paella mixta, que se puede servir con ingredientes como mejillones, gambas, langostinos, cigalas o calamares.

Se sirve en la propia paellera y es conveniente que repose 5 ó 6 minutos.

MÁS INFORMACIÓN

| | |
|--------------------|--------------|
| Categoría: | Primer plato |
| Tiempo de cocción: | 45 minutos |
| Precio: | Bajo |
| Temporada: | Todo el año |

| | |
|--------------------------|-------|
| Energía: | Medio |
| Colesterol: | Bajo |
| Ácidos Grasos Saturados: | Alto |
| Hidratos de Carbono: | Alto |
| Proteínas: | Alto |
| Ácido Fólico: | Alto |

PARA ESTA RECETA SERÍA IDEAL...



Arroz de Valencia



Azafrán de La Mancha

MÁS RECETAS TÍPICAS POR TEMPORADA



Primavera-Verano



Otoño-Invierno

TE PUEDE INTERESAR



La gastronomía de Navarra, digna de museo



Las tierras del aceite de oliva en España



El marisco de Galicia, una exquisitez

[Ver todos](#)

11 comentarios

Ordenar por: **Lo más reciente**

Añade un comentario...

**Nacho Feliu Belzuz** · Nueva York

Hola escribo de Lecuine,

La paella es un plato delicioso pero a la vez algo complicado de hacer.

Para que te salga a la perfección lo mejor es tener utensilios de primera calidad.

Que importante es hacer una buena paella sin que se peguen los ingredientes. Si os interesa mirar esta web con utensilios de primera calidad.

http://www.lecuine.com/6_woll ✓

Gracias y un saludo.

Me gusta · Responder · 15 de junio de 2015 23:00 ✓

**Javier Baixauli Puchades** · Paellero Mayor y CEO en Original Paella

Si queréis más recetas de la Original Paella valenciana os recomiendo www.lapaella.net ✓ y www.paellafromvalencia.com ✓ (english, french..) y si lo que os hace falta son paellas y paelleros a gas o cualquier accesorio o ingrediente para la paella os recomiendo www.originalpaella.es ✓ tenemos los mejores precios y envíamos a todo el mundo.

Me gusta · Responder · 1 · 21 de mayo de 2015 22:30 ✓ · Editado

[Cargar 9 comentarios más](#)