Paella valenciana

Rendimiento: 4 raciones

Ingredientes

Sofrito

Aceite de oliva virgen extra — 120 ml

Pollo troceado — 480 g

Conejo troceado — 320 g

Judía verde plana — 200 g

Pimentón dulce — 1 cdta

Tomate maduro rallado — 2 ud

caldo y arroz

Agua — 2,6 ~ l

Sal — 30 ~ g

Garrofó (granos) — 24 ud

Azafrán en hebras — 32 ud

Arroz redondo — 400 g

Romero (opcional) — 1 rama

Pasos

1. En una paellera de 42 a 55 cm, calienta 120 ml y fríe 480 g y 320 g a fuego medio, con cuidado de que la carne quede bien sellada.
2. Añade 200 g y sofríela junto a la carne.
3. Baja el fuego, echa 1 cdta y remuévelo para que no se queme; en unos segundos, añade 2 ud.
4. Cuando el tomate esté bien frito, echa agua hasta el triple del volumen del arroz y fíjate en la altura a la que llega en la paellera. Después completa con el resto de 2,6 l.
5. Añade 30 g y 24 ud, y la tavella o los caracoles si los usas. Deja hervir a fuego medio para que se forme el caldo.
6. Cuando el caldo haya bajado hasta la marca que tomaste, añade 32 ud y reparte 400 g por toda la paellera.
7. Hierve el arroz 5 minutos a fuego fuerte, 5 a fuego medio y los últimos, entre 5 y 8, a fuego muy suave. Si quieres, añade 1 rama.
8. Apaga el fuego y deja reposar la paella 5 minutos antes de servir.

Fuentes

Turisme Comunitat Valenciana: paella valenciana, 4 raciones (receta en PDF): https://www.comunitatvalenciana.com/es/turismo-gastronomico/recetas/paella-valenciana

Turisme Comunitat Valenciana: paella valenciana, receta en PDF para 4 raciones: https://multimedia.comunitatvalenciana.com/02DE7ACEB70B406FB083C79314A85B50/doc/3502033B71664D279541A3778485E8DD/Paella_Valenciana_ES_1.pdf

BOE: Decreto 176/2021, de 29 de octubre, del Consell, BIC inmaterial de la paella valenciana: https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2022-4133

Turespaña (spain.info): receta de paella, 10 personas: https://www.spain.info/es/receta/paella/

Visit València: receta de paella valenciana (3 vasos de arroz por 6 de agua): https://www.visitvalencia.com/va/que-fer-valencia/gastronomia/que-menjar-valencia/receta-paella-valenciana

Real Academia de Gastronomía: paella valenciana (300 g de arroz y 1,5 l de agua): https://realacademiadegastronomia.com/recetas/paella-valenciana/

Wikipaella: ingredientes de la paella valenciana: https://wikipaella.org/ingredientes/