Paella valenciana

Rendiment: 4 racions

Ingredients

Sofregit

Oli d'oliva verge extra — 120 ml

Pollastre a trossos — 480 g

Conill a trossos — 320 g

Bajoqueta plana — 200 g

Pebre roig dolç — 1 culleradeta

Tomaca madura ratllada — 2 u.

caldo y arroz

Aigua — 2,6 ~ l

Sal — 30 ~ g

Garrofó (grans) — 24 u.

Safrà en fil — 32 u.

Arròs de gra redó — 400 g

Romer (opcional) — 1 branca

Passos

1. En una paella de 42 a 55 cm, escalfa 120 ml i fregix 480 g i 320 g a foc mitjà, amb cura que la carn quede ben segellada.
2. Afig-hi 200 g i sofregix-la amb la carn.
3. Baixa el foc, tira-hi 1 culleradeta i remena'l perquè no es creme; en uns segons, afig-hi 2 u..
4. Quan la tomaca estiga ben fregida, tira aigua fins al triple del volum de l'arròs i fixa't en l'altura a què arriba a la paella. Després completa amb la resta de 2,6 l.
5. Afig-hi 30 g i 24 u., i la tavella o els caragols si els fas servir. Deixa bullir a foc mitjà perquè es forme el caldo.
6. Quan el caldo haja baixat fins a la marca que has pres, afig-hi 32 u. i repartix 400 g per tota la paella.
7. Bull l'arròs 5 minuts a foc fort, 5 a foc mitjà i els últims, entre 5 i 8, a foc molt suau. Si vols, afig-hi 1 branca.
8. Apaga el foc i deixa reposar la paella 5 minuts abans de servir.

Fonts

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

Turisme Comunitat Valenciana: paella valenciana, recepta en PDF per a 4 racions: 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): recepta de paella, 10 persones: https://www.spain.info/es/receta/paella/

Visit València: recepta de paella valenciana (3 gots d'arròs per 6 d'aigua): https://www.visitvalencia.com/va/que-fer-valencia/gastronomia/que-menjar-valencia/receta-paella-valenciana

Real Academia de Gastronomía: paella valenciana (300 g d'arròs i 1,5 l d'aigua): https://realacademiadegastronomia.com/recetas/paella-valenciana/

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