xepep!

Sofregit per a paella valenciana

Rendiment: 10 racions

Ingredients

Sofregit

Oli d'oliva — 300 ml
Pollastre a trossos — 2 kg
Conill a trossos — 1 kg
Tomaca madura — 300 g
Pimentó (opcional) — 100 g
Pebre roig dolç — 6 g
Sal — al gust

Passos

1. Escalfa 300 ml a la paella fins que estiga ben calent.
2. Sofregix 2 kg i 1 kg fins que queden lleugerament daurats.
3. Pela, lleva'n les llavors i tritura 300 g. També pots ratllar-la, com fan altres receptes valencianes.
4. Afig la tomaca amb 100 g, si l'uses, i fregix-la a foc lent fins que perda l'aigua.
5. Quan el sofregit estiga quasi fet, afig una miqueta de al gust, la carn i 6 g.
6. Sofregix-ho tot de nou, sense deixar que el pebre roig es creme, i cobrix-ho tot seguit amb l'aigua de la paella.

Fonts

Turespaña (spain.info): recepta de paella: https://www.spain.info/es/receta/paella/
València Turisme (Diputació de València): recepta de paella valenciana: https://turisme.dival.es/receta/paella-valenciana/
AVL, Diccionari Normatiu Valencià: sofregit: https://www.avl.gva.es/lexicval/?paraula=sofregit