Sofrito para paella valenciana

Rendimiento: 10 raciones

Ingredientes

Sofrito

Aceite de oliva — 300 ml
Pollo troceado — 2 kg
Conejo troceado — 1 kg
Tomate maduro — 300 g
Pimiento (opcional) — 100 g
Pimentón dulce — 6 g
Sal — al gusto

Pasos

1. Calienta 300 ml en la paellera hasta que esté muy caliente.
2. Sofríe 2 kg y 1 kg hasta que queden ligeramente dorados.
3. Pela, despepita y tritura 300 g. También puedes rallarlo, como hacen otras recetas valencianas.
4. Añade el tomate con 100 g, si lo usas, y fríelo a fuego lento hasta que pierda el agua.
5. Cuando el sofrito esté casi hecho, añade una pizca de al gusto, la carne y 6 g.
6. Sofríe todo de nuevo, sin dejar que el pimentón se queme, y cubre enseguida con el agua de la paella.

Fuentes

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