

Paella valenciana de pollo y conejo (Huerta de Valencia)

De: María Esteve
Raciones: 4personas

Tiempo de preparación
90 min

Elaboración

1:

Se trocea la carne de pollo y de conejo y se sala ligeramente. Se pela el tomate, se le hacen unos cortes y se exprimen para que suelten el agua de cultivo y las semillas; se preparan las judías verdes y el garrofón.

2:

Con la paella al fuego se pone el aceite procurando no pasarse y cuando está caliente disponemos la carne removiéndola de vez en cuando para que se dore. Antes de que tome color se hace un hueco en el centro de la paella para echar el tomate que debe freírse pero procurando que no se queme. Una vez frito se echa el pimentón que se remueve con el tomate y enseguida con toda la carne.

3:

A continuación se echa el caldo (el agua o el caldo preparado) hasta el borde de la paella para procurar no añadir más agua o caldo. Entonces se agregan las judías verdes y se deja hervir a fuego no muy fuerte.

4:

Una vez la carne y la verdura han hervido lo suficiente (unos 45 minutos) se echa el arroz adecuado al número de personas que van a degustar la paella.

5:

Desde el momento en que se echa el arroz hasta que este está totalmente cocinado deben pasar 20 minutos

Notas

El fuego en la paella es muy importante. Si se hace con un dispositivo de gas se debe mantener el círculo central, el más pequeño, encendido mientras se cocina la carne y el tomate; cuando se echa el caldo se pueden encender los dos círculos exteriores del paellero de gas. Cuando se echa el arroz con el caldo hirviendo se debe mantener el fuego 20 minutos pero a los 7 u 8 minutos de debe apagar el círculo externo.

Ingredientes

1 pollo y 250 gramos de conejo
Medio kilo de arroz
1 tacita de aceite
1 tomate
1 pizca de pimentón
100 gramos de judías verdes
100 gramos de garrofó
1 pizca de sal (a convenir)

