

Paella valenciana de pollo y conejo (vídeo)

Escrito por Paloma -

Viernes, Marzo 17, 2017



Este es sin duda alguna el plato que más veces he tenido el inmenso placer de comer en mi vida. Y a veces el inmenso placer no es solamente el sensitivo, que también, sino el social, el de **compartir**, el de **brindar**, el de **reír**, el de **disfrutar**.

Y es que la **paella** es uno de esos platos que centran, que unen. Se pone una paella en el centro de una mesa y la gente solamente necesita una cuchara y una sonrisa. Lo demás, llega solo.

La paella es redonda. La costumbre aquí es agarrar una cuchara y empezar a comer por la parte que le toca al comensal, justamente la que tiene delante de él. Se traza una línea imaginaria en forma de cuña (como la de los quesitos de porciones), que abarca el espacio desde la posición de uno en lo que sería la base de un triángulo, y luego sube hasta converger en el vértice que coincide con el centro exacto de la paella. Todo lo que quede incluido en esa porción, pertenece a un comensal. Ningún otro puede entrar en su espacio. Él tampoco puede invadir el resto. Quizá esta manera de compartir la paella define muy bien el carácter valenciano... y ahora cada uno que saque sus conclusiones.. o no!

Y luego está el sarao que nos montamos cuando hay paella. Está claro que en todas las culturas existen este tipo de reuniones gastronómico-sociales, pero hacer una paella es algo especial. Es una excusa para juntarse, ponerse al día, tomar contacto, reírse, contar nuestras historias... y eso fue lo que hicimos cuando

grabamos esta receta!

Veréis por internet mil y una maneras de cocinar este plato típico valenciano. Hay quien le pone o no: caracoles, pimiento, ajo, romero, ñora, pelotillas de carne... Eso depende del gusto, costumbre y zona donde viva cada uno. No obstante, os voy a revelar el secreto de los secretos sobre los ingredientes que deben estar presentes sí o sí en una paella que se precie. Ahí va:

Kike, nuestro cocinero.



Son y ***Javi*** fueron nuestros anfitriones. ***Mari Carmen***, se encargó de comprar y preparar los ingredientes... ***Iris*** y ***Fernando***, ***Carmen*** y ***Giuseppe***, ***Nat***, ***Laura*** y sus respectivos ***Javis***. Y ***Jesús***.

Que no os engañen! Estos son **los mejores ingredientes para una deliciosa paella: *Buen humor, buenas familias, buena gente.***

Gracias a tod@s por convertir un día cualquiera, con una paella cualquiera, en un buen motivo para repetir!

Gracias por formar parte de mi historia.

¿Para cuándo la de marisco?

Felices [fallas](#) a tod@s!!

Receta Paella valenciana de pollo y conejo

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 4 raciones)

400 g de arroz (100 g por persona)
200 g de pollo (2 trozos de 60 g cada uno aproximadamente)
200 g de conejo (2 trozos de 60 g cada uno aproximadamente)
Hígados de pollo y conejo correspondiente

200 g de *garrofó* (judía blanca plana, típica valenciana)
200 g de *ferradura* (judía verde plana, típica valenciana)
4 alcachofas limpias, laminadas o a cuartos
2 dientes de ajo picado (opcional)
1 tomate rallado grande
Pimentón dulce (al gusto)
Azafrán (al gusto)
Romero (al gusto)
Sal (al gusto)
150 ml de AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)
Agua: proporción de 4 ó 5 partes de agua por 1 de arroz

Preparación

Ponemos la paella sobre el soporte para cocinarla. Lo primero que debemos hacer es nivelar la paella. Esto es muy importante, ya que es imprescindible que cuando esté llena de agua hierva por igual en todos lados y también para poder observar el nivel del caldo, que se va consumiendo y que es el que nos indica el momento de echar el arroz.

Una vez nivelada la paella, echamos aceite y sal y encendemos el fuego, solamente en el círculo del centro de la paella, dejando el resto de aros por encender. Allí, en el centro, se condensa el aceite y es donde vamos a agregar toda la carne para sofreír en primer lugar. Vamos añadiendo los trozos de pollo, conejo y pato en su caso... y los higaditos. Dejamos que dore la carne y retiramos hacia los extremos de la paella, que queda libre de aceite y del calor del fuego (por el momento).

Volvemos a tener libre el espacio central de nuestra paella. El aceite, caliente. Allí echamos ahora la verdura. Iremos dorando la misma, por partes. Igual que con la carne, cuando esté lista, retiramos a los extremos y continuamos con el resto de ingredientes. Así, seguiremos el orden siguiente: *ferradura*, alcachofas, *garrofó*, ajo (en su caso), tomate.

Una vez que tenemos el tomate sofrito, mezclamos con todo lo incorporado hasta el momento, de tal manera que la carne, la verdura y el tomate quedan completamente mezclados e integrados.

Ahora viene el momento pimentón: es importante que no se queme, o puede amargar la paella entera. Así, le hacemos un huequito en el centro de la paella y echamos una cucharadita (dependiendo los comensales, una cucharada entera, al gusto). Deshacemos bien en el fondo de la paella y enseguida mezclamos de nuevo para que impregne bien todos los tropezones.

Llega el momento de encender todos los aros de fuego de nuestra paella. Si la estuviéramos haciendo a leña, deberíamos aumentar el fuego y repartir la llama para que alcanzara toda la base de la paella.

Vertemos el agua y dejamos hervir por lo menos 10 minutos (fuego alto y completo). Durante ese tiempo, añadimos el azafrán y corregimos el punto de sal.

Añadimos ahora el arroz. Hay que repartirlo bien. Una vez se quede repartido, ya no se volverá a tocar. No se debe remover un grano. Los primeros 5 minutos de cocción, lo cocinaremos a fuego vivo. Pasados esos 5 minutos, bajamos el fuego a medio, depositamos un par de ramas de romero sobre la paella (en su caso) y dejamos hervir así unos 10 minutos más, para terminar por reducir el fuego a mínimo durante los últimos 5 minutos aproximadamente, hasta que el caldo se evapore del todo. De ese modo, tenemos los 20 minutos de cocción necesarios para el arroz.

Dejamos reposar durante unos 5 minutos antes de servir.

Nota: Si queremos “socarrat”, habrá que reducir el fuego al máximo para conseguir que el calorillo final haga dorarse el arroz, en el punto en que si se pega más, se quema... es difícil, pero solo cuestión de práctica. En las paellas a leña, este sabor es especialmente rico, y para conseguirlo, hay que reducir el fuego hasta dejarlo en brasas. El calor de esas brasas saca el tostado necesario para un buen *socarrat*.

Nota: Consulta todas nuestras [recetas falleras](#)

También te puede interesar:

Salmón con guarnición

Pierna de cordero al horno

Arroz al horno

PDF generado por
Kalin's PDF Creation Station