¿Cómo hacer una paella valenciana? 1/2.

La paella valenciana paso a paso: https://www.youtube.com/watch?v=5sXF_ySGzWw

En este vídeo, te enseño cómo hacer la paella valenciana, una receta de paella hecha en casa y paso a paso para que te quede espectacular.

Paella para cuatro personas…

Preparación (los ingredientes):

- 350 gr. de arroz redondo (variedad Senia).

- 600 gr. de pollo troceado.

- 300 gr. de conejo troceado.

- 250 gr. de judías verdes planas o tipo ‘ferraura’ *(en valenciano)* o judía Rochet.

- 100 gr. de ‘garrofón’ *(en valenciano)* o judía blanca grande.

- 2 tomates maduros y 5 cucharadas de aceite de oliva.

- 1 cucharadita de pimentón dulce, colorante o azafrán, y sal.

- 1 o 2 ramitas de romero fresco y agua.

- Diámetro de la paellera = 40 cm. *(medida por arriba sin contar las asas).*

Paso n°1: **Enciende** el fuego y **asegúrate** de que cubra la mayor parte de la base de la paellera. **Ponle** unas gotas de aceite de oliva y **restrégalo** por toda la base y las paredes.

Paso n°2: Cuando la paellera empiece a calentarse, **échale** cinco o seis cucharadas de aceite de oliva. **Espolvorea** un poco de sal por toda la base para evitar que se quemen los ingredientes. **Añade** el pollo y los trocitos de conejo. **Dora** la carne a fuego medio alto.

¿Cómo hacer una paella valenciana? 2/2.

Paso n°3: **Espolvorea** un poco de sal por encima y **dora** la carne durante unos cuantos minutos hasta que el pollo esté bien hecho para que la paella te quede sabrosa. **Despunta** las judías verdes planas *(o judías tipo ‘ferraura’)*, **trocéalas** en tres o cuatro centímetros, **ponlas** en remojo.

Paso n°4: **Dale** la vuelta a la carne hasta que quede dorada por todos los lados. **Ralla** el tomate. La paella está cogiendo un bonito color dorado. **Haz** un hueco en el centro para incorporar las verduras *(las judías)* y mezcla. A continuación, **añade** el ‘garrofón’ *o judías blancas grandes*. **Mézclalo** todo con la carne.

Paso n°5: **Vuelve** a hacer un círculo central para incorporar el tomate. **Déjalo** que fría durante unos cinco minutos. Luego, **mézclalo** con todos los ingredientes y **deja** freír durante unos cuatro minutos más. **Consigue** que todo el tomate desaparezca en el aceite. Después, **añade** el pimentón dulce y **mezcla** la paella.

Paso n°6: **Incorpora** el agua hasta que supere ampliamente los remaches de las asas. **Lleva** la paella a ebullición mezclándola. **Añade** una cucharadita de sal así como el colorante o el azafrán. **Deja** cocer de veinte a treinta minutos a fuego medio. **Vigila** que el agua no baje de los remaches. **Añade** agua si hace falta. **Prueba** la paella de vez en cuando y **rectifica** de sal si te parece necesario.

Paso n°7: **Despeja** un camino al nivel de los remaches de parte en parte e **incorpora** el arroz. **Reparte** el arroz con la paleta lo mejor que puedas. **No muevas** el arroz e **incorpora** el romero. **Deja** cocer durante ocho minutos a fuego alto moviendo la paellera para que se distribuya mejor el calor. Después de este tiempo, **quita** las ramas de romero y **pon** el fuego al mínimo durante otros cinco minutos. **Pon** por encima de la paella un papel de horno mojado para taparla durante unos tres o cuatro minutos más a fuego mínimo para quitarle el agua. **Adorna** la paella con limón y romero. **Deja** reposar de cinco a diez minutos con el fuego apagado.

Paso n°8: Tras este paso, es la hora de emplatar la paella. ¡A disfrutar!