



Receta Paella

Paso a paso

Pon en la paella el aceite y enciende el fuego. Cuando el aceite esté caliente, añade el conejo y el pollo troceado y sofríelos muy hasta que estén bien hechos y dorados. A continuación añade las verduras y cocínalas totalmente. Ahora vierte el tomate rallado y sofríelo del mismo modo, removiendo constantemente.

Ahora es el turno del pimentón. Añádelo y remuévelo apenas un instante, enseguida tienes que verter el agua hasta los clavos de la paella para evitar que se quemé.

Añade el azafrán, el romero y la sal. Una vez que el agua rompa a hervir, déjala unos 5 minutos en ebullición con fuego vivo. A continuación baja a fuego medio y déjala cocer entre 20 y 30 minutos.

Aviva el fuego y añade el arroz. La forma tradicional de ponerlo es haciendo una cruz en el agua que está hirviendo y repartirlo de modo uniforme por la superficie del recipiente. Aprovecha ahora para probar y rectificar de sal.

Mantén el fuego fuerte durante unos 10 minutos y reduce el fuego a la mitad durante un tiempo parecido hasta que el arroz quede en su punto de cocción

Ingredientes

conejo

pollo

verduras

tomate rallado

pimentón

agua

arroz

sal y aceite

de Alberto Juárez

