elGourmet

Paella a la valenciana



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Pan de campo: 1 Unidad
Pimiento rojo asado: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Tomates: 3 Unidades
Pimentón de Murcia: A gusto
Perejil: 6 Ramas
Judías verdes: 100 g
Cebollas: 3 Unidades
Arroz grano medio: 2 Tazas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Guisantes: 100 g
Azafrán en hebras: A gusto
Conejo: 1 Unidad
Carcaza de Pollo: 1 Unidad
Pollo: 1/4 Unidad

Preparación de la Receta

- Prepare el caldo, en una *cacerola* con abundante agua hirviendo coloque la carcaza de *pollo*, una *cebolla* previamente pelada y cortada al medio, las ramas de *perejil* y sal.
- Limpie y corte el *pollo* en trozos, sazone con sal.
- Troce el *conejo* y sazónelo con sal.
- Pele y ralle los tomates.
- Pele y corte las cebollas restantes en fina *brunoise*.
- Pele y corte los dientes de *ajo* en finas láminas.
- Quite las puntas y los bordes de las judías, luego córtelas en tres partes.
- Corte el *pimiento* rojo asado en *brunoise*.
- Corte el pan en rodajas y tuéstelas, luego frótelas con un diente de *ajo*.

Armado

- Coloque la paellera al fuego y una vez caliente humedézcala con aceite de oliva, selle el *pollo* junto con el *conejo* hasta *dorar* las piezas, luego retire
- Incorpore a la paellera las *cebolla* en *brunoise* junto con las laminas de *ajo*, una vez transparente la *cebolla* agregue los tomates rallados, mezcle y añada las judías y los

guisantes, cocine unos minutos y agregue el *pimiento* asado, condimente con *azafrán* y *pimentón* de Murcia, luego de unos minutos de cocción incorpore el *arroz*, mezcle y una vez que este transparente añada cuatro tazas de caldo caliente, las piezas de *pollo* y *conejo*
- Cocine por espacio de 17 minutos
- Terminada la cocción deje reposar durante 10 minutos antes de servir.

Presentación

- Sirva en cazuelas la paella a la valenciana y acompañe con rodajas de pan tostado con *tomate* rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/paella-a-la-valenciana-3