

Paella a la valenciana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Esparragos: 4 Unidades

Mejillones: 6 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Tubo de Calamar: 1 Unidad

Arroz: 1 Taza

Arvejas: 1/2 Taza

Langostinos: 6 Unidades

Alcauciles: 3 Unidades

Morrón amarillo: 1/4 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Morrón Verde: 1/4 Unidad

Pechito De Cerdo: 200 g

Pollo: 200 g

Caldo de ave

Bouquet garnie: 1 Unidad

Puerro: 1 Unidad

Agua: Cantidad necesaria

Apio: 1/2 Planta

Carcaza de Pollo: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Azafrán en hebras: A gusto

Zanahoria: 1 Unidad

Mojo

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Tomate: 1 Unidad

Pimentón: 1 cdita.

Morrón Rojo: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte el pechito de *cerdo* y el *pollo* en cubos.
- Pele los *langostinos* y retire los intestinos.

- Corte el tubo de *calamar* en *rabas*.
- Corte los morrones en juliana.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los morrones y reserve.
- Separe los espárragos en medios y puntas, corte los medios en rodajas y torne las puntas.
- Blanquee las puntas de espárragos.
- Retire la base y las capas superiores de los *alcauciles*.
- Corte las puntas, retire el centro y corte ciselado.

Mojo

- Corte el *tomate concassé*.
- Pique la *cebolla*, el *ajo* y el *morrón* en *brunoise*
- Coloque en un bowl junto con el *pimentón*, el aceite, la sal y la pimienta.
- Mezcle y lleve a la heladera durante 24 horas.

Caldo de ave

- Corte la *zanahoria*, la *cebolla*, el *puerro* y el *apio* en cubos.
- Coloque en una olla la carcaza de *pollo* agregue los vegetales junto con el bouquet garni el *azafrán* y el agua hasta cubrir.
- Lleve a hervor y luego baje el fuego a 90°C.
- Espume, cuele y reserve.

Armado

- En una paellera con aceite de oliva caliente, selle el *pollo* junto con el pechito de *cerdo* y el *calamar*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Retire de la sartén y reserve.
- Cocine en la misma sartén el mojo.
- Agregue el *arroz* y mezcle para que se impregne con el mojo.
- Incorpore las arvejas junto con los *alcauciles*, los espárragos y el *pollo*, el *cerdo* y los calamares reservados.
- Mezcle y vierta 2 tazas de caldo caliente.
- Cubra con papel *manteca* y cocine 20 minutos.
- Agregue los morrones reservados, los mejillones y los *langostinos*.
- Cocine 3 minutos más.
- Añada los espárragos blanqueados y espolvoree con *perejil* picado.
- Deje reposar 5 minutos antes de servir.

Presentación

- Sirva la paella presentada directamente en la paellera.

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