

La receta de José, el padre de María, para preparar una paella valenciana (de la región de *El Camp del Túria*)

Ingredientes para 4 personas:

- 350gr de arroz redondo
- 400gr de conejo
- 600gr de pollo
- 150gr de *garrofó* y 150gr de *bajoqueta* (foto 1)
- un diente de ajo
- un tomate de pera (para sofreír)
- azafrán, pimentón dulce, sal y aceite
- 2 – 4 ramitas de romero



Preparación previa:

Cortar la *bajoqueta* en trozos (ni muy grandes ni pequeños)

Rallar el tomate de pera y el diente de ajo

Calentar 1,5 o 2 litros de agua con el *garrofó* y una pastilla de caldo de verduras

Instrucciones para cocinar:

Primeramente, vertimos el aceite en la paella (no debe cubrir toda la superficie - *foto 2*), echamos la carne y añadimos un poco de sal. Freímos la carne a fuego medio.

Una vez la carne está bien frita, ponemos la *bajoqueta* y freímos todo unos 2 o 3 minutos.

Seguidamente incluimos el tomate y el ajo (*foto 3*) y freímos todo durante 2 o 3 minutos. Después, añadimos una cucharadita de pimentón (es necesario removerlo bien para que no se queme), e inmediatamente añadimos el agua con el *garrofó* (*foto 4*). El agua tiene que cubrir la totalidad de la paella (sin salirse del recipiente, dejando unos milímetros).

Cocinamos todo unos 30 minutos a fuego bajo. Cuando el agua empiece a hervir, podemos añadir más sal si es necesario. Después de media hora, el agua debería estar por debajo de las asas de la paella (*foto 5*). En este momento, añadimos el arroz. Es necesario distribuirlo de manera uniforme por toda la superficie. Después, no hay que tocar nada, solo observar 😊

Los primeros 5 minutos de cocción se hacen a fuego fuerte, y el resto (15 minutos aproximadamente), a fuego bajo. Observa el caldo: si todavía queda mucho en la paella, incrementa la intensidad fuego. Cuando ya no queda caldo... ¡La paella está lista!

Al final, podemos añadir las ramitas de romero en el centro para mejorar la presentación e incrementar el sabor.

¡BUEN PROVECHO!

1



2



3



4



5

