



# Paella Valenciana

## Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 600 g de *Judía blanca*
- 1600 g de *Pollo*
- 16 Diente(s) de *Ajo*
- 12 Ud. de *Tomate*
- 20 Cucharada(s) de *Aceite de oliva*
- 1600 g de *Arroz*
- *Sal*
- 4 Ud. de *Pimiento rojo*
- 1600 g de *Conejo*

## Preparación

### Paso 1 - Preparación de los ingredientes

Lavaremos y cortaremos el **pollo** y el **conejo** en trozos medianos. Lavaremos y picaremos las **verduras**, incluyendo los tomates, pimientos y ajo. Tendremos todos los ingredientes a mano para facilitar el proceso de cocción. Esta preparación será fundamental para asegurar una cocción adecuada y uniforme. Nos aseguraremos de quitar cualquier exceso de grasa de las carnes y de cortar las verduras en tamaños uniformes para que se cocinen de manera pareja.

### Paso 2 - Cocinar la carne

En una paellera grande, calentaremos el **aceite de oliva** a fuego medio-alto. Añadiremos el pollo y el conejo, y los cocinaremos hasta que estén dorados por todos lados. Esto puede tardar unos 10-15 minutos. Retiraremos la carne y la reservaremos. El dorado de la carne será crucial para desarrollar un sabor profundo y una textura adecuada. No apresuraremos este paso; permitiremos que las carnes se doren lentamente para obtener el mejor sabor.

### Paso 3 - Sofrito

En la misma paellera, añadiremos los ajos y los sofreiremos hasta que estén dorados. Luego, añadiremos los tomates y el pimiento rojo, y los cocinaremos hasta que se formen una salsa espesa, aproximadamente 10 minutos. Este sofrito será la base del sabor de la paella, así que nos aseguraremos de cocinarlo bien. Los tomates deben deshacerse completamente y el pimiento debe estar suave. Revolveremos constantemente para evitar que se queme y se adhiera al fondo de la paellera.

### Paso 4 - Añadir las judías blancas

Incorporaremos las **judías blancas** al sofrito y mezclaremos bien. Cocinaremos durante unos 5 minutos para que se integren los sabores. Las judías deben estar tiernas pero firmes,



proporcionando una textura adicional al plato. Este paso permitirá que las judías absorban los sabores del sofrito, enriqueciéndolas y haciendo que se combinen perfectamente con el arroz y las carnes.

### Paso 5 - Añadir el arroz

Verteremos el **arroz** en la paellera y lo mezclaremos bien con el sofrito y las judías. Cocinaremos el arroz durante unos 2-3 minutos para que absorba los sabores. Este proceso ayudará a tostar ligeramente el arroz, mejorando su textura y permitiendo que se impregne del sabor del sofrito. No nos saltaremos este paso, ya que será crucial para la consistencia y el sabor final del plato.

### Paso 6 - Añadir el caldo

Añadiremos agua o caldo de pollo hasta cubrir el arroz por completo. Ajustaremos la sal al gusto. Llevaremos a ebullición y luego reduciremos el fuego a medio-bajo. Cocinaremos a fuego lento durante unos 20 minutos, sin remover el arroz. El líquido debe reducirse y el arroz debe cocinarse de manera uniforme. Este paso será esencial para desarrollar la textura cremosa característica de una buena paella. Si es necesario, agregaremos más caldo caliente para asegurar que el arroz se cocine completamente.

### Paso 7 - Cocinar al horno

Precalentaremos el horno a 200°C. Colocaremos la paellera en el horno y cocinaremos durante otros 15-20 minutos, o hasta que el arroz esté completamente cocido y el líquido se haya evaporado. Esta técnica ayudará a crear una capa dorada en el fondo, conocida como socarrat, que es muy apreciada en la paella. Vigilaremos de cerca para evitar que se queme.

### Paso 8 - Reposo

Retiraremos la paellera del horno y dejaremos reposar la paella durante unos 5-10 minutos antes de servir. Esto permitirá que los sabores se mezclen y el arroz termine de absorber cualquier líquido restante. El reposo será crucial para que el arroz termine de cocerse y se asiente, permitiendo que cada grano absorba los sabores de manera óptima.