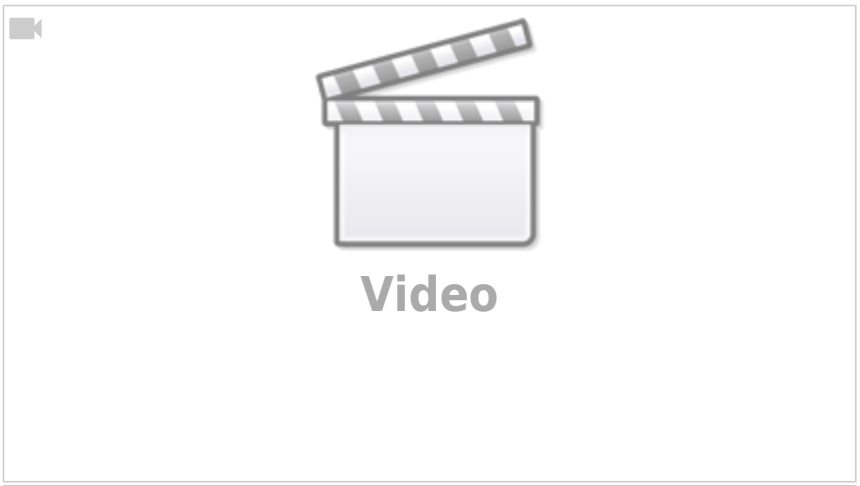
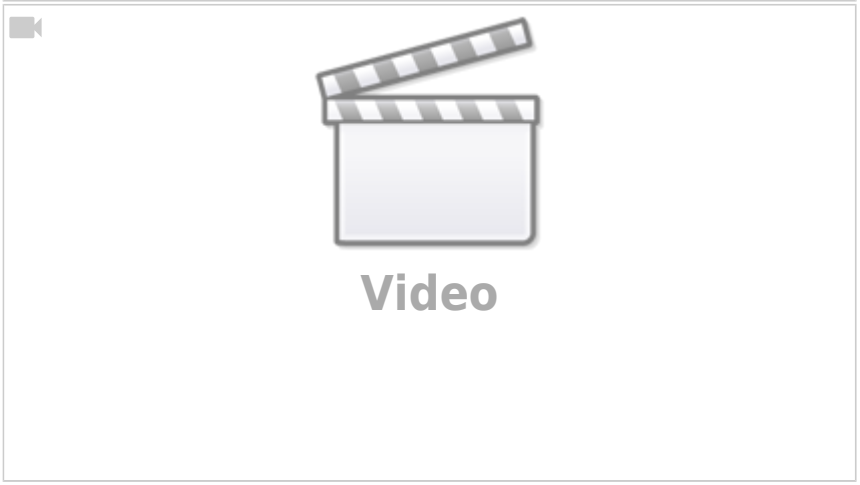
Paella

Hay multitud de variedad de paellas, para ejemplos éstos:





Voy a poner aquí la que suelo hacer yo.

Ingredientes

Ingredientes para el caldo de pescado:

- Agua mineral (mineralización debil) (**2 garrafas de 5 litros para la paella grande, 1/2 garrafa de 5 litros para la pequeña**).
- 1 Cabeza de pescado (atún).
- 4 gambones.
- 4 zanahorias peladas y cortadas en trozos grandes.
- 1 cebolla grande cortada en 4 partes.
- 4 hojas de laurel.
- Sal marina.
- Un chorro de aceite virgen extra Picual oro.

Ingredientes paella grande, para 24 personas:

- 90 cl de aceite de oliva virgen extra Picual oro.
- 2,5 Kg de trozos de carne de pollo (2 trozos por persona).
- 1,7 Kg de trozos de carne de conejo (1 trozo por persona).
- 700 gr de pimiento rojo y verde cortado en trozos alargados (1 pimiento grande de cada color).
- 1 kg de judias planas troceadas.
- Tomates pelados ó 800 gr de tomate triturado: 2 botes pequeños.

- 3 sobres de especias Carmencita para paella.
- 0,5 kg de guisantes.
- **2 kg de arroz** redondo o tipo bomba.
- 800 gr de mejillones congelados.
- 500 gr de gambas peladas (350 gr netos escurridos).
- 34 gambones.
- Agua (la del caldo).
- Sal.
- Ramitas de romero.
- Mantel.
- Limón.

Ingredientes paella pequeña, para 8 personas:

- Lleva 1 taper de carne: 2 trozos de pollo y 1 de conejo por persona.
- 1 pimiento rojo y 1 verde grandes, cortados en trozos alargados.
- 200g de judias planas troceadas.
- 400 gramos de tomate triturado: Un bote pequeño.
- 1 sobres de especias Carmencita para paella.
- 150g de guisantes.
- **0,5 kg de arroz**.
- 200 gr de mejillones congelados.
- 125 gr de gambas peladas.
- 8 gambones.

Elaboración

Realización

1. **Día anterior**. Dejamos la carne troceada y sazonada con sal y pimienta en recipientes cerrados en la nevera.
2. **Caldo**. Lo primero, preparar un caldo que va a ser el agua que usemos para cocer finalmente el arroz. Para la de marisco cocemos cabeza de pescado, gambón, zanahoria, cebolla, laurel…
3. **Nivelar paella**. Vertemos el **aceite** en el centro de la paella, la nivelamos, encendemos el fuego y calentamos el aceite a fuego medio.
4. **Dorar la carne**. Cuando el aceite comienza a humear, incorporamos el **pollo** y el **conejo**, dorándolos cuidadosamente a fuego medio. Si el fuego es excesivo, podemos espolvorear un poco de sal en el borde de la paella, en aquellas zonas en las que no hay aceite, para evitar que se queme. Es muy importante que toda la carne esté muy dorada, el éxito de la paella depende mucho de esta etapa de la elaboración.
5. **Rehogar verduras**. Añadimos la verdura troceada y la rehogamos unos minutos: **Judias planas**, **pimientos**. Luego hacemos un hueco en el centro de la paella apartando la carne y la verdura: En este hueco incorporamos el **tomate**, lo sofreímos unos minutos y añadimos opcionalmente el pimentón, es importante que el fuego sea suave en el momento de ponerlo, ya que corremos el riesgo de que se queme y la paella resulte amarga.
6. **Cocedura**. Es el momento de verter agua del caldo hasta casi el borde. Añadimos algo de sal y la dejamos cocer unos 30 minutos **a fuego medio**, añadiendo más agua del caldo si fuera necesario. Transcurridos los 30 minutos, hemos de procurar que el caldo de la paella llegue justo hasta la mitad de los remaches de las asas. Añadir los **guisantes**. Poner las **especias para la paella** y remover bien.
7. **Prueba de sal**. Probamos de **sal** y corregimos si es necesario. El caldo deberá estar muy sabroso, ligeramente salado, ya que el arroz, durante la cocción, absorberá parte de la sal. Es una buena idea dar a probar el caldo a alguno de los invitados: Si finalmente la paella sale sosa o salada podremos culpar al incauto que la cató.
8. **Arroz**. Este es el momento de incorporar el **arroz**. Si hemos tomado correctamente la referencia de los remaches de las asas, simplemente haciendo un surco con el arroz que sobresalga un par de centímetros sobre el caldo, habremos conseguido la relación perfecta de arroz y caldo para el recipiente en el que estamos cocinando. Esa es la medida exacta del arroz que necesita la paella. Si deseamos añadir más arroz, deberemos subir el nivel del caldo agregando agua, pero ya estaremos forzando la relación líquido-arroz para esa paella. Lo ideal sería utilizar una paella de mayor diámetro.
    - Agregamos opcionalmente el azafrán o el colorante sobre el arroz, si no se usó el sobre de especias para paella, para evitar la aparición de los grumos de colorante que se forman cuando este producto es de baja calidad. Con el azafrán no existe este problema y podemos incorporarlo a la paella como consideremos oportuno (en hebras, tostado, molido, diluido…).
    - Todas estas referencias son aproximadas. La dureza del agua, la potencia del fuego, la variedad de arroz e incluso la altitud, modifican en mayor o menor medida las proporciones líquido-arroz que debemos utilizar

para cada recipiente. No obstante, espero que sirva esta pequeña explicación como ayuda para las personas más inexpertas.

9. **Complementos**. Tras el arroz, añadir los **mejillones** y las **gambas** peladas. Mezclamos uniformemente el arroz en el recipiente y procuramos que no queden granos de arroz fuera, sobre la carne o la verdura, sin estar sumergidos en el caldo. Finalmente disponer los **gambones** por encima.
10. **Fuego**. Cocemos a fuego muy fuerte durante 7 minutos aproximadamente, o hasta que el arroz medio cocido comience a asomar.
11. **Control mínimo**. En este momento debemos bajar el fuego casi al mínimo y dejar cocer otros 4 ó 5 minutos más, evitando así que el almidón que ha ido soltando el arroz durante la cocción y que ha ido espesando el caldo, se queme y se agarre al fondo de la paella.. Transcurridos los 5 ó 6 minutos, si la paella no tiene nada o casi nada de caldo, dejamos que cueza los últimos 3 ó 4 minutos más a fuego muy, muy suave. Si la paella tuviera aún mucho caldo, estos 3 ó 4 minutos finales la cocinaríamos con un fuego medio. No obstante, más vale una paella algo caldosa o melosa con el arroz en su punto cocción, que una seca pero con el arroz pasado y empastrado o dura y quemada.
12. **Romero**. Hacia el final, cuando ya apenas queda caldo, se coloca por encima unas ramitas de **romero**, fresco a ser posible, aunque también es algo opcional y al gusto de cada uno.
13. **Reposo**. Se apaga el fuego y se cubre la paella con un **mantel**. En Valencia es costumbre dejar reposar la paella. Es importante saber que una vez retirada del fuego, si el hambre no nos lo impide, **5 minutos de espera** antes de servir la paella ayuda a que el arroz finalice su cocción y termine la absorción de caldo que aún pueda quedar, este reposo suele sentar muy bien a las paellas, sobre todo si han quedado un poquito duras.
14. **Servir**. Se quita el mantel y las ramitas. Se puede presentar con trozos de **limón** para quien lo desee.

Notas

- El pescado del caldo fué atún.
- Tiempos: Dorar ½ hora, Rehogar 15 minutos, Cocedura ½ hora.
- Referencia 1. 10:00 Caldo; 11:30 Dorar carne; 12:15 rehogar verduras; 12:20 cocedura; 13:47 arroz (fuego mínimo); 14:15 se apaga el fuego. Veredicto: Perfecta.
- Referencia 2. 13:10 Dorar carne; cocedura a fuego medio bajo para que no evapore mucho el caldo, 10 litros de caldo, 4 sobres para 2 Kg; 15:15 Añadidos 2 Kg de arroz. Veredicto: Insuperable.

Observaciones

- Evita utilizar arroces de grano largo o arroces “vaporizados” con bajo contenido en almidón ya que tienen muy poco poder de absorción de líquidos.
- En lugar del colorante y el azafrán puedes usar unos sobrecitos sazonadores para paella con azafrán: El **paellero**, de la marca **Carmencita**. Añadirlo nada más agregar el caldo. **Un sobre por cada medio kilo de arroz**.
- Utensilios específicos: Paellera.

From:
https://euloxio.myds.me/dokuwiki/ - **Euloxio wiki**

Permanent link:
https://euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:paella:inicio

Last update: **2024/04/13 12:19**