

# Paella valenciana

---

El arroz es un ingrediente fundamental de la dieta mediterránea. Se prepara de distintas maneras en texturas seca, melosa o caldosa, y se acompaña con diversas verduras, legumbres, carnes, pescados o mariscos. En esta lección te enseñamos a hacer un plato clásico de la gastronomía de Valencia, la paella valenciana, un arroz seco que cuenta con innumerables adeptos en todo el mundo.

## Preparación

---

Calentamos aceite en la paella y doramos el pollo y el conejo, previamente salados. Incorporamos la judía verde cortada. Rehogamos. Añadimos el ajo, dejamos dorar e incorporamos el pimentón y, finalmente, el tomate. Añadimos el agua y dejamos cocer. Incorporamos los garrofonos ya cocidos, el colorante alimentario, el azafrán y la sal. Después, añadimos el arroz repartiéndolo bien por la paella. Cocinamos a fuego fuerte durante un máximo de cinco minutos. Transcurrido este tiempo, bajamos la potencia. En el minuto 17 subimos el fuego para obtener un arroz socarrat. En cuanto se oiga el arroz crepitar, retiramos del fuego, añadimos el romero y dejamos reposar.

## Ingredientes

---

Para 4 personas:

120gr de aceite de oliva virgen extra

600gr de pollo de corral

400gr de conejo

600gr de judía verde(ferraura)

200gr de garrofón

2 dientes de ajo

1 cucharadita de pimentón dulce

2 tomates maduros rallados

2litros de agua

7 hebras de azafrán

1 sobre de colorante para paella

400gr de arroz Albufera

2 ramas de romero fresco

Sal

## Utensilios

---

Una paella para 4 personas

Espumadera

Tabla de cortar

Cuchillos

Cubiertos de servir

Jarra para el agua

## Instructor destacado

---



Jordi Ferrer

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

  
**SUPERMERCAD**