



# PAELLA VALENCIANA

## 1.-INGREDIENTES

	10 personas	18 personas	24 personas
POLLO TROCEADO	2 pollos (2,0 Kg)	3 pollos	4 pollos (5Kg)
COSTILLA CERDO TROCEADA	400 grs	800 grs	1 Kg
JUDIAS VERDES PLANAS	400 grs	800 grs	1 Kg
PIMIENTOS VERDES LARGOS (italianos)	400 grs	800 grs	1 Kg
ALCACHOFAS	400 grs	800 grs	1 Kg
TOMATE	200 grs	400 grs	1/2 Kg
AJOS	2 cabezas	3 cabezas	3 cabezas
PIMENTON DULCE	1 lata	1 lata	1 lata
AZAFRAN	5 capsulas MOLIDO	10 capsulas MOLIDO	10 capsulas MOLIDO
ACEITE	500 cc	650 cc	750 cc
SAL			
CALDO DE POLLO AVECREM	3 pastillas	6 pastillas	6 pastillas
ARROZ	<b>1,2 Kg BOMBA</b>	<b>2,1 Kg BOMBA</b>	<b>2,5 Kg BOMBA</b>
AGUA	4 lts	6,5 LTS	9 Lts

DIAMETRO PAELLA

60 cms

80 CMS

90 CMS

**Nota: El pollo y la costilla troceados. El arroz Bomba de la albufera. Los pimientos verdes largos y las alcachofas naturales. El azafrán MOLIDO.**

## **2.-Ejecución del plato:**

1. Se pone la paella al fuego más bien fuerte (3/4) con el aceite
2. Se doran las costillas y el pollo a las que se ha añadido la sal. Cuando están dorados se sacan y se ponen en una fuente
3. Se sofríe la verdura empezando por las judías, los pimientos y las alcachofas. Un poco más tarde se echan los ajos y el tomate (es preferible que el tomate sea natural, en cuyo caso deben eliminarse las pepitas o simientes). Se habrá añadido la sal también a la verdura.
4. Cuando la verdura está hecha se añade el pimentón y se rehoga todo de forma rápida evitando sobretodo que el pimentón se quemé porque cogería sabor a quemado.
5. Se añade a la paella el pollo y las costillas doradas con anterioridad y se añade el agua. Se pone el fuego fuerte (4/4). En este momento hemos de marcar o medir en la paella hasta donde llega el agua para poder restituir el mismo nivel con posterioridad. Si la paella está bien dimensionada el agua debería llegar a la parte inferior de los clavos de las asas.
6. Cuando hierve el agua se añaden las pastillas de avecrem y el azafrán. El azafrán utilizado debe ser el que venden molido en unas capsulitas de plástico pequeñas.  
  
No es recomendable utilizar el azafrán en polvo en sobres porque el vapor que desprende la paella hace que se pegue el azafrán al papel y a los dedos, dificultando mucho su vertido. Si el azafrán fuera en hebra hay que tostarlo al calor del fuego en su envoltorio de papel y deshacerlo con los dedos también en su envoltorio, de forma que al abrir el envoltorio se haya convertido en polvo. Seguidamente se prueba el caldo para ver cómo está de sal teniendo en cuenta que el sabor en este momento (debido al exceso de agua) debería ser un poco soso. En ningún caso debería estar salado el caldo en este punto del proceso.
7. Se deja hervir todo durante 25-30 minutos al menos. Durante este tiempo se puede restituir el agua siempre y cuando sea agua hirviendo que se tiene previamente preparada.
8. Transcurrido este tiempo se restituye el nivel del agua que habíamos marcado inicialmente y dejamos que vuelva a hervir (si ponemos el agua hirviendo evitaremos tiempos muertos) y volvemos a probar otra vez para comprobar el punto de sal.

9. Cuando empieza a hervir el agua echamos el arroz formando una cruz y lo distribuimos suavemente por toda la paella con la paleta.

10. Dejamos hervir a fuego vivo (3/4) durante 10 minutos y a fuego lento (1/4) durante otros 10 minutos. Es normal que al final de los 20 minutos huela ligeramente a “socarrat” (quemado) ya que toda paella que se precie debe tener un poco de arroz “socarrat” en su base.

11. Transcurrido este tiempo apagamos el fuego y dejamos reposar la paella entre 5 y 10 minutos antes de servir.

## **TRUCOS E INDICACIONES**

1. El diámetro de la paella y las raciones están relacionados según la siguiente fórmula:

$$P = K \times D^2 \quad \text{siendo:}$$

P= nº raciones o personas ( 100-120 grs de arroz por ración)

K= coeficiente comprendido entre 30 (para P>8) y 33 (para P<8)

D= Diámetro de la paella en metros

Así por ejemplo una paella de 1,00 metros sería para 30 raciones y una paella de 40 cms. sería para algo más de 5 raciones (5 adultos y un niño).

2. La cantidad de arroz debe oscilar entre 100 y 120 grs. por persona en función de lo “comilones” que sean los comensales (lo normal son 110 grs por persona).

3. La alcachofa da un color oscuro a la paella. Si no se quiere este color y se quiere que sea amarilla/anaranjada debe suprimirse y emplear sólo la judía verde y el pimiento verde.

4. Con las verduras suele emplearse también el “garrofó” que es un judión muy plano originario de Valencia. No obstante yo no soy partidario de añadirlo porque encuentro que pone la paella “harinosa” y su sabor no me acaba de convencer.

5. No puede emplearse cebolla de ningún modo ni cualquier tipo de setas u hongos. En cuanto al ajo, hay cocineros que tampoco lo utilizan.

6. El volumen de agua debe ser equivalente a 2,3 veces el arroz en volumen (400 grs. de arroz equivalen a 500 cc. de agua en volumen). No obstante si la paella que estamos utilizando está diseñada para un mayor número de

raciones (es decir está sobredimensionada) debemos aumentar esta proporción hasta un máximo de 2,7).

7. Si observáramos que la paella se queda rápidamente sin agua podemos colocar periódicos mojados sobre el arroz para evitar que la parte superior del arroz se quede duro (este proceso es muy poco vistoso pero funciona muy bien). Si el papel se seca se puede seguir rociando el papel con agua caliente. En ningún caso debe de añadirse agua a la paella porque esto provocaría un lavado de los granos superiores que quedarían sin sabor.

8. Es mejor que el arroz quede algo duro que pasado de cocción. Si el arroz se pasa de cocción el grano se revienta y la paella queda pastosa e incomible. Es más “comible” un arroz menos pasado que uno pasado. El arroz bomba y los de grano largo no revientan aunque se les cueza algo más, por lo que son los ideales para la paella y otros arroces.

9. El arroz debe proceder preferiblemente de la zona de la albufera valenciana. La verdura por supuesto debe ser de la huerta de Valencia y debe ser de primera calidad.

10. Si se emplea pollo de corral con mayor sabor pueden disminuirse, o incluso eliminarse, las pastillas de caldo.

11. Mientras se va cocinando la paella podemos creer que se está quedando sin agua. Para comprobarlo lo mejor es con una cuchara apartar el arroz ligeramente por un borde y ver el agua que queda. Un signo de que hay agua son las burbujas que aparecen mientras hierve.

12. Y sobretodo la paella es el recipiente metálico y por lo tanto no puede llamársele “paellera” ni otro nombre parecido. El significado de “paella” en valenciano es “sartén” en castellano.

**RESULTADO FINAL** (paella de 80 cms para 22 personas):

