



PRODUCTOS LA CAMPANA, S.L. - ARROCES LEGUMBRES Y PASTAS

Pol. Ind. Catarroja, C/ 23 nº 1 - Apartado de correos 114 - 46470 Catarroja (Valencia-ESPAÑA)

Tel: (34) 96 127 07 51\* - Fax: (34) 96 126 92 45 - www.productoslacampana.com - admon@productoslacampana.com

## PAELLA VALENCIANA

### Preparación:

Se pone la paella al fuego con el aceite y cuando esté muy caliente, se añade la carne de pollo y conejo, que habrían fraccionado previamente en pequeños pedazos; se sofríen hasta que queden dorados, sin permitir que se chamusquen.

Se incorpora el tomate, pelado, sin pepitas y triturado y el pimiento fragmentado. Se sofríen, a fuego bajo, por espacio de siete u ocho minutos; se sazona ligeramente con sal. Cuando el sofrito ya esté casi terminado, se incorporará el pimentón que se mezcla con los demás ingredientes sofríendolo también sin que se queme.

Se añadirá el agua hasta que alcance, aproximadamente, los bordes del remache de las asas de la paella.



La cocción en esta agua de las carnes dependerá de la consistencia de las mismas, pudiendo calcularse entre treinta y treinta y cinco minutos, si el pollo y el conejo son de corral.

Diez minutos antes de lo que se calcule para la cocción de las carnes se agregarán las verduras (judías y garrofón), puesto que éstas deberán quedar al dente. También es el momento de agregar los caracoles, que se habrían purgado la víspera.



**PRODUCTOS LA CAMPANA, S.L. - ARROCES LEGUMBRES Y PASTAS**

Pol. Ind. Catarroja, C/ 23 nº 1 - Apartado de correos 114 - 46470 Catarroja (Valencia-ESPAÑA)

Tel: (34) 96 127 07 51\* - Fax: (34) 96 126 92 45 - [www.productoslacampana.com](http://www.productoslacampana.com) - [admon@productoslacampana.com](mailto:admon@productoslacampana.com)

Se añadirá agua caliente, para reponer la que se haya evaporado y se dejará que la ebullición continúe durante tres o cuatro minutos, para que el agua incorporada quede convenientemente mezclada con la primitiva.

Se incorporarán las hebras del azafrán, se rectifica de sal y la ebullición continuará cinco minutos más. Cuando la paella esté a pleno hervor se echará el arroz, que se distribuye por todo el recipiente de forma igualada. Deberá cocer cinco o seis minutos a fuego vivo y después se irá rebajando paulatinamente, teniendo en cuenta las advertencias que figuran en el prólogo.

Terminada la cocción, el arroz debe quedar seco y prácticamente suelto, para ello se depositará el recipiente en el suelo, a ser posible de tierra, unos minutos, durante los cuales los granos de arroz absorberán hasta los últimos rastros del caldo.