Paella de invierno



Paella de invierno

Esta es una de las paellas que mas gustan en mi familia. Se llama de invierno, o por lo menos la llamo yo , porque es cuando podemos encontrar alcachofas tiernas, y las primeras habas . Entre las judias verdes, las alcachofas y las habas, la paella nos va a quedar verde.

La verdura siempre fresca, el sabor incomparable a cualquier verdura congelada. En esta paella yo no añado garrofón, eso ya es la costumbre de cada uno.

A mi me gusta que el arroz en una paella quede de dedito, asi que tendremos que buscar una paella o caldero que sea apta según el número de comensales.

Respecto al arroz, yo suelo utilizar la variedad bomba, es el que mejor resultado me da.

La carne que sea de buena calidad y el corte especial para preparar paella.

INGREDIENTES : (4 personas):

– 360 gr de arroz , variedad bomba .

– 250 gr de pollo, cortado a trozos pequeños para paella.

– 250 gr de conejo, cortado a trozos pequeños para paella.

– 250 gr de judia verde , variedad ferradura.

– 2 alcachofas frescas.

– 100 gr de habas ya peladas.

– 1 tomate maduro para el sofrito o podemos utilizar ya triturado, entonces pondremos dos cucharadas soperas bien colmadas.

– 1 ajo

– aceite oliva virgen extra.

– pimentón de la Vera.

– colorante, azafrán o condimento preparado para paella.

– sal.

– romero fresco.

PREPARACIÓN:

La vamos a preparar en una paella de dimensiones adecuadas, no por el número de comensales que indique el fabricante en su etiqueta. sino que utilizamos de un tamaño mas grande para que el arroz se quede finito (grosor de un dedo) , así que

utilizaremos una que por lo menos ponga para 8/ 10 pax.

La paella la haremos a gas, en otro post enseñare a la leña.

Paso 1 :

Ponemos el aceite en el centro de la paella y cuando este bien caliente, sofreímos el pollo y el conejo, hasta que este bien doradito.



Paso 2 :

Apartamos la carne hacia los laterales y pasamos a sofreír las judías verdes en trozos no mas grandes que el dedo meñique, y después salteamos las alcachofas (solo la parte tierna del corazón y dividida en 6 – 8 partes cada una) y las habas.

Las alcachofas y las habas, cuando tengan un poco de color las retiraremos de la paella y las añadiremos después con el arroz. Podemos prescindir de este paso de saltear las habas y

las alcachofas y ponerlas en crudo , al echar el arroz. Eso es a preferencia de cada uno.



Paso 3 :

Incorporamos el tomate natural rallado y el ajito troceado. Sofreimos y añadimos el pimentón de la Vera y removemos el sofrito con todos los ingredientes. Hay que procurar que el pimentón no se queme, amargaria la paella.

Paso 4:

Añadimos el agua, hasta las marcas de las asas interiores de la paella , y el colorante alimentario o azafrán.

Dejaremos hervir por lo menos 40 minutos y rectificaremos de sal.



Paso 5:

Ponemos el arroz, siempre he calculado poner de lado a lado de la paella y que sobresalga un dedo. Después ya lo distribuyes por toda la paella, y cuando lleve 5 minutos de ebullición , incorporamos las alcachofas y las habas.

Ahora ya es cuestión de jugar con el fuego, los primeros 8 minutos a fuego fuerte y después ir reduciendo hasta que se consuma el agua.

En los últimos minutos incorporamos el romero.

El tiempo de cocción depende de la variedad de arroz, pero de todas maneras yo lo suelo dejar 16 /17 minutos y reposar unos 5 minutos.

Ya esta listo para servir, o bien según costumbre, comer en la paella .