

ARROZ A LA VALENCIANA (La Paella)
receta genuina

Ingredientes

1 kilo de buen arroz
1 pollo pequeño
250 grs de lomo de chanco o pierna
200 gra de chorizos
2 docenas de camarones chicos
4 docenas de conchitas de abanico
2 docenas de choros amarillos
350 grs de corvina m/m.
250 grs de petit pois
3 pimientos morrones
5 alcachofas grandes
1 lata de puntas de espárragos
300 grs de tomates
3 dientes de ajo
2 docenas de calamares
250 grs de jamón (cortado grueso)
aceite
manteca de chanco
azafrán
sal, pimienta, perejil

Preparación

Este plato se hace en una 'paella' de cobre o de barro cocido, pero no pudiendo utilizarse en las cocinas eléctricas o de gas, tenemos que hacerlo en una olla grande y sirviéndolo luego en la fuente, con todo cuidado procurando no desordenar el arreglo.

Se pone 1/2 taza de aceite en la olla, junto con un poco de manteca (1 cucharada). Cuando esté bien caliente se echa el pollo en pedazos, los chorizos y la carne de chanco en igual forma. Se hace tomar color; a continuación se le agrega el jamón en dados, 2 dientes de ajo picado, y los tomates pelados y también picados. Se sigue rehogando 10 minutos y se vierte la cantidad de agua necesaria

(Más o menos la doble cantidad que el arroz). Se sazona y se cuece a fuego lento 15 minutos. Pasado este tiempo se echa el arroz en forma de lluvia, un diente de ajo machacado, el azafrán tostado, 2 pimientos picados los choros ya sancochados, los trozos de corvina y calamares.

Las Alcachofas se hierven por separado, se limpian los corazones y se parten en 4 pedazos, agregándose a lo anterior. Se cuece la preparación durante 20 minutos y a media cocción se agregan los demás ingredientes o sea las conchitas, los petit pois, vainitas cortados de 2 cms y previamente cocidas y los espárragos. Se les da una bonita forma de arreglo en la superficie de la cacerola y se rocía de perejil picado. Debe cocerse hasta que el grano del arroz se abra. Una vez en la fuente se adorna con tiras de pimiento morrón en conserva. Si se utiliza la 'paella' o una olla de barro (de boca ancha) se presenta el arroz en ella, dándole la misma decoración, si es necesario se le agrega un poco de caldo para que cocine el arroz.