

Libreta: Recetas tradicionales
Creado: 28/04/2018 18:38
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/paella-valenciana-a-la-le%c3%b1a.html>

Paella valenciana hecha con leña

INGREDIENTES

1/4 Kg. de pollo
1/2 Kg. de conejo
400 g. de arroz del llamado "Bomba"
250 g. de judías verdes "ferraúra"
125 g. de judías de grano tierno "tavella"
200 g. de "garrofó" fresco pues hay que quitar la vaina. Si es seco o congelado con 100 gramos es suficiente.
12 caracoles "vaquetas" o la ramita de romero como sustituto.
100 g. de tomate
Un decilitro y medio de aceite de oliva virgen
Azafrán
Sal
Pimentón dulce.
2 litros de agua

PREPARACIÓN

Limpiar y preparar los caracoles, a los que se habrá dejado unos días purgándose y asustándolos para que queden con la molla fuera. Trocear pollo y conejo. Lavar, despuntar y deshilar la "ferraúra". Desgranar la "tavella" y el "garrofó". Pelar y trocear el tomate.

Verter el aceite en la paella comprobando que queda perfectamente nivelada. En Valencia se usan les "graelles" (trébedes) para cocinar la paella con leña que es como mejor queda el arroz.

Encender el fuego que de ser posible ha de ser de leña y de naranjo (esto ya es sibiritismo.)

Cuando el aceite está caliente se echan el pollo y conejo troceados para que se vayan dorando. Se retiran a un lado y se hace el sofrito con el tomate añadiendo al mismo tiempo la judía verde o "ferraúra" y una cucharadita de pimentón.

En cuanto esto esté, se añade el agua y con ella el "garrofó" que se habrá hervido antes un poco por separado. La cantidad de agua a poner viene dado para muchos, entre los que se encuentra mi esposa, por los remaches de las asas de la paella que es aproximadamente de dos litros. Hay que cubrirlos. Una vez el agua ya está en la paella, se echa la "tavella" o sea la judía de grano tierno sin su vaina y se añade la sal.

Se hace que el fuego sea fuerte o vivo hasta que rompa a hervir, y cuando esto sucede se baja de intensidad y se mantiene a fuego medio entre tres cuartos y una hora de cocción según sea de tierna la carne.

Rectificar de sal si es preciso y añadir el azafrán. Por si fuera necesario del caldo se retira un poco y se comprueba su nivel otra vez en función de los remaches de las asas de la paella. Ahora estará al ras de donde empieza el remache, momento este en que se le echará el arroz formando un caballón en lo que es el diámetro de la paella. Para esta faena hay que procurar que el diámetro por donde se echará el arroz este limpio de trozos y verduras en lo que sea posible.

El arroz debe sobresalir como unos dos centímetros y se va echando con el plato en que se encuentra poco a poco. El arroz se habrá limpiado de impurezas, pero no se habrá lavado. Cuando el arroz ya está en la paella se extiende por toda ella procurando que sea con una cuchara grande de madera y se mantiene con fuego vivo durante unos 10 minutos, luego se rebaja de fuego y se deja otros diez minutos. Es el momento más delicado pues si dejas poco fuego el arroz tarda más en hacerse y se hace blando y si hay mucho fuego se seca antes detiempo, de ahí la reserva de caldo a que me he referido antes.

Nota:

La Paella hecha con leña tiene un sabor característico que proviene del humo y que le hace ser mejor que la guisada en casa con gas. La Paella una vez se absorbido el caldo entre los 18 y 20 minutos debe estar en su punto y si en el fondo de la misma queda un poco cogido el arroz, este se llama "socarraet" y para algunos entre los que me encuentro está "collonut" ¿Creo que se entiende, no?.

En Valencia para que el arroz este bueno, tiene que estar al dente, como dicen los italianos, el arroz blando no gusta y se considera que está pasado. Cuando el arroz en paella esta en su punto, se puede dejar para la noche y está igual de bueno, contrariamente a lo que mucha gente cree.

