



@1y2tres (3palmeras)

Paella valenciana de pollo y conejo / *Valencian paella with chicken and rabbit*

A\ INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS / *INGREDIENTS FOR FOUR PERSONS:*

- 1/2 POLLO (cortado en unos 10 pedazos)
- 1/2 CONEJO (también cortado en pedazos. Si no se desea conejo, se puede sustituir por una cantidad equivalente de pato, o un par de piezas más de pollo, o una combinación de ambos)
- COSTILLAS DE CERDO. Unas pocas piezas según gusto



- 1/2 CHICKEN (cut in pieces)
- 1/2 RABBIT (cut in pieces as well. If you do not like rabbit, you can replace it by an equivalent amount of duck, or a pair of pieces of chicken, or a combination of both)
- PORK RIBS. Some pieces according to your taste

- PIMIENTO ROJO (1 ó 2 en función del tamaño, cortado a tiras)



- RED PEPPER (one or two according to its size, cut in strips)

- JUDIAS VERDES, TIERNAS (1/8 Kg aprox. Si no hay judías y hay alcachofas, bastarán unas 3 ó 4 cortadas en al menos 4 partes cada una; también se puede sustituir las judías por habas tiernas peladas, o incluso agregarlas en una menor cantidad, a las judías)



- TENDER GREEN BEANS (1/8 Kg aprox. If there are not green beans but there are artichokes, it will be enough about 3 or 4 of them cut in at least 4 parts each; we can also substitute the green beans by tender lima beans, or add them in a lesser amount to the green beans)

- TOMATE PELADO y TRITURADO (el equivalente de unos 2 tomates, triturados, para facilitar la cocción)



- PEELED AND GRINDED TOMATO (about 2 tomatoes, grinded to facilitate the cooking)

- 'FESOL DE GARROFA' O 'JUDIÓN' BLANCO PREVIAMENTE COCIDO O DE CONSERVA (unos pocos, para dar sabor)



- 'FESOL DE GARROFA' OR 'WHITE BEANS' CANNED OR PREVIOUSLY BOILED (some of them, to improve the taste)

- ARROZ (unos 100 g por comensal, más una ración extra). Para cuatro personas es suficiente medio Kg de arroz.



- RICE (about 100 g for person, and one extra portion more). For four persons half a Kg is enough.

- ACEITE DE OLIVA (el necesario para el sofrito).
- PIMENTON DULCE (una pizca)
- AZAFRAN O COLORANTE ALIMENTARIO EQUIVALENTE (para dar color al arroz)
- SAL (al gusto)



- OLIVE OIL (the amount we need to frying operation).
- SWEET RED PEPPER POWDER (just a bit)
- SAFFRON OR EQUIVALENT FOOD COLOURING (to give color to the rice)
- SALT (according to your taste)

B\ PROCEDIMIENTO OPERATORIO / OPERATIVE PROCEDURE:

B1\ FASE SECA O SOFRITO / DRY STAGE OR FRYING OPERATION

1.- Emplearemos, sobre una cocina de gas especial para paellas (aunque puede usarse otra fuente de calor), el '*paelló*' (o '*paellera*', de hierro), previamente lavada, secada y recubierta de una lámina de aceite para evitar que se forme el óxido. Esto se consigue frotando bien la superficie del paelló, en el que habremos puesto unas gotas de aceite, con un papel de cocina, inmediatamente lo hayamos lavado y secado.

2.- Se añade el aceite necesario para sofreír. Como referencia, para cuatro personas, bastará con unos 150 ml. Si es poco no se sofríe bien, pero si se pasa, luego queda demasiado 'líquido' el arroz, sin que se absorba del todo el aceite. Es preferible poner un poco menos de aceite al principio, e ir añadiendo luego si vemos que no es suficiente.

3.- En caso de que se use alcachofa, es conveniente freír primero la alcachofa y sacarla del paelló para que no se deshaga.

4.- Se sofríe la carne, previamente salada, toda junta, cuidando de que a lo largo del proceso se fría bien por los dos lados. Para ello se usa una paleta plana. No hay que darle demasiado fuego para que no salpique. La carne ha de quedar como para comer. Puede tardar unos 15 ó 20 minutos.



1.- We are going to use, on a gas cooker, specific for paella (although we may use another heating device), a '*paelló*' (a sort of big 'cooking pan', made in iron), previously cleaned, dried and covered by an oil film to avoid the formation of oxide. This can be achieved by rubbing the pan surface with a kitchen paper, having spread before some oil drops, just after cleaning and drying the *paelló*.

2.- We add the necessary oil to fry. As a reference, for four persons, will be enough about 150 ml. If it is scanty it cannot get well fried, but if it too much, the rice gets too much 'liquid', and it cannot absorb all the oil. It is better to put a little less of oil at the beginning, and to add some more later if we see that it is not enough.

3.- If we are using artichoke, it is convenient to fry the artichoke in advance and pick it out of the pad to avoid it result broken.

4.-We fry the meet, previously salted, all together, taking care along the process that it gets fried in both sides. To do that we use a long flat blade or spoon. We do not put the fire at its maximum level to avoid splashing. Meat must become as if it were finished for eating it at this point. This can last for about 15 to 20 minutes.

5.- Se añade el pimiento, y se tiene unos 5 minutos, friendo junto con la carne.



5.- We add the pepper and fry it together with the meet for about 5 minutes.

6.- Se añaden la judías, y se tienen también friendo unos 5 minutos, hasta que las notemos blandas con el canto de la paleta (Si hay habas se añaden al mismo tiempo que las judías).



6.- We add the green beans, and we have it frying, about 5 minutes, until we noticed they are soft, with the edge of the spoon (If we have lima beans we add them at the same time than the green beans).

7.- Se añade el tomate, mezclándolo con el resto, hasta que desaparezcan los trozos más menudos.

8.- Cuando el tomate esté casi a punto, se prepara un recipiente con agua (si puede ser caliente) y se tiene cerca para detener cuando queramos el sofrito, añadiendo el agua. La cantidad de agua necesaria es la que hace falta para cocer el arroz, más lo que pierda al hervir durante una media hora. Se amplía este detalle en el punto 10.-



7.- We add the tomato, mixing it with the rest, until all the small tomato pieces are disappearing.

8.- When the tomato is almost fried, we prepare a recipient with water (hot, if possible) and we get close, in order to stop the frying operation, when we want to. The amount of necessary water is the needed for the cooking of the rice with the addition of the water that will get lost during the boiling operation about half an hour. We come back to this point in the paragraph 10.-

9.- Se añaden los 'fesols' y una cucharadita de pimentón dulce y se remueve rápidamente el pimentón, diluyéndolo con el tomate del sofrito, ayudándonos con la paleta y evitando que se queme el pimentón. Esta operación dura menos de un minuto.



9.- We add the white beans and the contents of a little spoon of sweet red pepper powder, quickly removing it and mixing it with the fried tomato, helping ourselves with the spoon and avoiding the sweet red pepper to get burned. This operation can last less than a minute.

10.- Se añade inmediatamente el agua que teníamos preparada. Para cocer en su punto el arroz hacen falta aproximadamente dos litros de agua por cada Kg de arroz. Para cuatro raciones, como hemos preparado medio Kg de arroz, necesitaremos aproximadamente un litro de agua. Nos fijaremos el nivel que alcanza el agua en el paelló cuando hayamos añadido un litro, buscando como referencia los enganches de las asas del paellón, porque ese es el nivel que tendrá que tener de agua cuando luego añadamos el arroz. Pero como se ha de tener en cocción todo el conjunto que hemos sofrito durante una media hora, necesitaremos ahora añadir más cantidad de agua. Para las cuatro raciones que estamos preparando, necesitaremos aproximadamente medio litro más. Este agua en exceso se va a ir evaporando durante la cocción, por lo que si baja demasiado su nivel y queda por debajo de la referencia que hemos tomado para cuando tengamos que añadir el arroz, habrá que reponerla. Si no se ha consumido suficiente y hay demasiado nivel de agua, se mantendrá la cocción unos minutos más, antes de añadir el arroz, para que descienda el nivel del agua hasta lo que se necesita, ya que el objetivo final es que el arroz quede cocido pero sin que quede caldo. Sólo la práctica puede ayudar a acertar en ese punto, por lo que al principio es mejor hacer paellas pequeñas, para dos o cuatro raciones, antes de arriesgarse a hacerlas para más comensales y equivocarse.



10.- We add immediately the water that we had prepared. To get ready cooked the rice we need about two liters of water for each Kg of rice. For four rations, as we have prepared half a Kg of rice, we will need about one liter of water. We will be aware of the water level on the pad when we had add a liter, looking as a reference at the points where the pad handles are fixed, because this is the level that must the water have when we later add the rice. But, since we have to boil all we have fried together during half an hour, we will need to add in this moment some more water. For the four rations we are preparing, we will need about half a liter more. This excess of water will evaporate during the cooking, so if it descends too much below the level that we have taken as a reference for the moment when we have to add the rice, we will have to replace it. If it is not consumed sufficiently and there is too much water level, we will maintain the cooking operation some more minutes, in order the level descend to the wanted point, because the final target is to cook the rice with no liquid left. Only practice can help to succeed in this point, therefore it is better at the beginning, to make small *paellas*, for two or four rations, before to risk to make it for more persons and get wrong.

B2\ FASE HUMEDA O COCCIÓN / WET STAGE OR COOKING

11.- Se pone el fuego al máximo hasta que hierva el agua, y en ese momento se reduce el fuego, para mantener la ebullición durante media hora. Si hay prisa y el sofrito se ha hecho bien puede ser suficiente que hierva unos 20 minutos.



11.- We put the fire at its maximum until the water boils, and at this point we reduce the fire, to maintain the boiling operation about half an hour. If we are in a hurry and the frying operation has been well achieved, may be it is enough to boil for 20 minutes.

12.- Se va probando mientras tanto el nivel de sal, ajustándolo poco a poco, para no pasarse, al gusto, sin que quede dulce.



12.- We are tasting it from while to while, to adjust the salt level by steps, for not to get it too salty, but without to get it sweet.

13.- Se añade el azafrán o colorante alimentario, que le da el característico color amarillo a la paella.



13.- We add the saffron, or food colouring, which gives to the paella its characteristic yellow color.

14.- Cuando sabemos por la práctica que el agua esté en el nivel requerido, porque está al nivel de la referencia que tomamos en el punto 10.-, se añade el arroz, se esparce con la paleta y se espera a que hierva de manera viva de nuevo.



14.- When we know, by practice, that the water is at the required level, because it is at the reference level that we have taken at point 10.-, we add the rice, we spread it with the spoon, and we wait until it boils in an alive manner again.

15.- El arroz deberá cocerse un total de 20 minutos. A fuego rápido durante los primeros 10 minutos, sin que se beba el líquido. Cuando llegemos a este punto tras los primeros 10 minutos de cocción, habrá caldo, pero el líquido ya no circulará libremente. Si falta caldo, se añade un poco de agua caliente (un truco consiste en sacar un poco del caldo antes de añadir el arroz y guardarlo para este momento si hace falta; si no se usa, no pasa nada, puesto que la paella seguirá teniendo todo el sabor). Si hemos frito alcahofa y la hemos sacado del paelló (ver punto 3.-), se añade en este momento.



15.- Rice must cook a total of 20 minutes. At high fire during the first 10 minutes, avoiding to lost all the liquid. When we reach this point after the first 10 cooking minutes, there will be still liquid, but it will not circulate freely. If there is lack of water, we can add a little of hot water (there is a trick: to extract some liquid before to add the rice and save it for adding it later; if we do not use it, there is no problem, because the paella will still get all its flavor). If we have fried artichoke and we have extracted it from the pad (see point 3.-), we may add it now.

16.- La cocción del arroz ha de durar 10 minutos más, hasta los 20 en total que dijimos. A partir de los primeros 10 minutos se puede disminuir la marcha del fuego, para que no se queme, si bien un poco de 'socarrat' abajo, da algo más de sabor al arroz. Se apaga el fuego a los 20 minutos de cocción del arroz.

17.- Si al término de este tiempo está el arroz seco (los granos sueltos) y cocido (no está duro al probarlo), la paella ya está para servir.

18.- En caso de que quede algo duro, se deja en el paelló sin fuego, durante unos 5 minutos más, tapando todo con una tapa de aluminio, que deje salir los vahos que aún se produzcan, y transcurrido ese tiempo se sirve.

19.- Opcional: Puede acompañarse de gambas a la plancha o langostinos cocidos, como adorno, pero no es preciso. Se añaden unos pocos al paelló, antes de servir.



16.- The rice cooking must last 10 more minutes, a total of 20 as we told earlier. After the first 10 minutes we may reduce the power of fire, to avoid to get it burned, but a little of 'burned' rice at the bottom, gives a little better taste to the rice. We cut the fire power at 20 minutes of the rice cooking.

17.- If at the end of this time the rice is dry (the grains remain not sticky) and cooked (the grains are not hard when you taste it), the paella is ready for serving it.

18.- In case the grains remain hard, we keep the pad without fire, during 5 minutes more, covering all with some aluminium film, allowing the steam still produced to exit, and then we serve it.

19.- Optionally we can prepare some fried gambas or boiled prawns, as an ornament, but it is not necessary. We can add some of them on to the pad, before serving it.

EL RESULTADO FINAL / THE FINAL RESULT:



Servicio:

- En verano, es estupenda una buena ensalada a base de tomate (con lechuga o pepino o con un poco de cebolla o simplemente aceitunas), adobada con abundante aceite de oliva.

- Un vino tinto, blanco o 'cava' es el complemento ideal, siendo lo propio que venga de la Comunidad Valenciana o de cualquier otra región de España.

- En cuanto al postre, completar con naranja o piña, para compensar los efectos del arroz.



Service:

- In summer, a good salad of tomato (with lettuce or cucumber or with some onion or simply olives), is great, dressed with plenty of olive oil.

- A red, white or 'cava' wine is the ideal complement, being appropriate to come from the Valencian Region or from any other Spanish regions.

- About the dessert, finish the meal with orange or pineapple, to compensate the rice effects.