

Paella valenciana

Paella valenciana

mitjana:

Your rating: None Average: 4.3 (4 votes)

Others

Close

La paella és el màxim estandard de la cuina valenciana i probablement també de l'espanyola, a causa del seu reconeixement gastronòmic a escala mundial. El seu origen, com el de tots els plats de la cuina popular, deriva de la conjunció dels aliments que cada família tenia al seu abast, especialment en la zona de l'horta de València, que es proveïa de verdures fresques. A més, antigament era costum criar pollastres i conills per a ús familiar, per la qual cosa, si a tot això unim l'abundància de l'arròs conreat en l'Albufera, el resultat és aquest plat genuïnament valencià que rep el nom del recipient en el qual es cuina.

Per:

4

Ingredients:

400 gr. de conill; 700 gr. de pollastre; 300 gr. de bajoquetes; 100 gr. de tavella; 200 gr. de garrofó ; 1 tomaca madura; 400 gr. d'arròs D.O.València; 8 cullerades d'oli; una mica de pebre roig dolç; safrà i sal.

Elaboration:

En una paella al foc tirem l'oli i una vegada calent posem la carn trossejada, la sofregim bé i afegim les bajoquetes, el garrofó i la tavella. Seguim amb el sofregit uns huit minuts i tirem la tomaca ratllada, quan estiga fregida afegim el pebre roig i sense deixar que es creme agreguem l'aigua fins al bord. Deixem coure uns 30 minuts i ajustem de sal. Quan el caldo arribe a les reblades incorporem l'arròs i el repartim, agreguem el safrà i deixem coure uns 17 minuts. Al final deixar-la reposar uns minuts abans de servir.

- **Municipis:**

[Ademuz](#) ^[1]

Valora i compartix

mitjana:

Your rating: None Average: 4.3 (4 votes)

Others

[Close](#)

- [Top](#)
- [Back](#)

- [Política de cookies](#)
- [Avis legal](#)
- [Contacte](#)
- [Sitemap](#)
- [Newsletter](#)

© Turisme Comunitat Valenciana, 2019. Todos los derechos reservados.