

Receta de Paella de Carne

VIDEO RECETA DE PAELLA DE CARNE:

<https://paellabarcelona.com/es/paella-con-pollo-y-chorizo/>

Ingredientes 4 porciones:

-  muslos y/o alitas de pollo ~ 1-2 muslo & 3-4 alitas (400-500g)
-  chorizo (en rodajas o molido) u otra salchicha ~1/2 taza (100-200g)
-  judías verdes planas, un puñado
-  1 diente de ajo, picado
-  1 pimiento rojo dulce. Cortado en cubitos.
-  2 tomates maduros. Hervir el tomate durante 5 minutos, pelarlo, quitarle el corazón y las semillas. Conservar únicamente la carne del tomate.
-  2 cucharaditas de pimentón dulce ahumado
-  pizca de azafrán, 15-20 hebras
-  350g/ 1,5 taza de arroz (el arroz Bomba es el mejor, si no lo encuentras, usa Arborio u otro arroz de grano corto)
-  1.4L /6 tazas de caldo de carne o de pollo. Si prefieres cocinar el caldo en casa, aquí tienes [la video receta el caldo para paella de carne](#)
-  aceite de oliva virgen extra

Receta de Paella de Carne



Paso 1: AJO

Cortar el diente de ajo en dos mitades y usarlo para frotar el fondo de la paella (la sartén está fría).



Paso 2: ACEITE DE OLIVA Virgen Extra

Agregar el aceite al centro de la sartén (50 ml/1/4 taza), encender fuego medio-bajo.



Paso 3: POLLO

Agregar el pollo a la sartén y cocinar a fuego lento por cada lado durante 8 minutos en total.



Paso 4: CHORIZO

Agregar chorizo al centro y retirar el pollo de la sartén. Cocinar chorizo a fuego lento por cada lado durante 2-3 min en total.



Paso 5: JUDÍAS VERDES

Añadir las judías al centro de la sartén, retirar el chorizo, freír las judías a fuego lento durante 10 min. Luego empujelas alrededor el borde de la sartén.



Paso 6: SOFRITO

En la misma paella, en el aceite de carne y verdura, sofreír los ajos, el pimiento rojo y los tomates a fuego lento.



Agregar pimentón dulce ahumado.



Paso 7: ARROZ

Apagar el fuego. Agregar el arroz al centro de la sartén, mezclar para que el arroz absorba todos los zumos en la sartén hasta que tenga un color uniforme.

Receta de Paella de Marisco



Paso 8 ARROZ

Distribuir el arroz uniformemente por toda la sartén, ¡luego no revuelva!



Paso 9 CALDO



Agregar el caldo (todo de una vez), ir al fuego máximo.

Asegurarse de que el arroz este bien distribuido, corregir si hace falta.



Paso 10: POLLO Y CHORIZO

Antes de que el caldo empiece a hervir, volver a poner toda la carne en la paella y la distribuirla bien.



Paso 11: AZAFRÁN Agregar el azafrán.



Paso 12: ¡No lo QUEMES!

Mantener a fuego alto hirviendo durante 5 min, hasta que se vean los granos de arroz a través del caldo. Cada 1 o 2 minutos, inspeccionar si el arroz se pega al fondo y, en caso afirmativo, rascar con cuidado.



Paso 13: FUEGO BAJO

Bajar el fuego cuando se vea el arroz a través del caldo, mantener a fuego muy lento 8 min.



¡NO REMOVER EL ARROZ!



Paso 14: PROBAR el arroz

Probar el arroz. Mantenerlo a fuego lento hasta que el arroz esté al dente: firme, masticable, pero no crujiente en el centro del grano.



Paso 15: APAGAR y CUBRIR

Cuando el arroz esté al dente, aumentar el fuego a medio durante 20-40 segundos. Luego apagar el fuego y cubrir la sartén con un paño de cocina o papel de cocina para que repose durante unos 5- min.

¡LISTO! 

Consejos y secretos :)

Para 4 raciones utilizar una paella (sartén) con un tamaño de fondo de aproximadamente 16-17 pulgadas / 40-43 cm. ¡El tamaño de la sartén es importante para la textura y el sabor del arroz! Mejor haz tu paella con una capa fina de arroz. ¡Esto le dará el mejor sabor a tu paella! Además, el tamaño de la sartén afecta la proporción de arroz y caldo. Por ejemplo, si quieres cocinar 7 raciones en una sartén del mismo tamaño necesitarás menos caldo.

¡No laves el arroz! El arroz húmedo no podrá absorber tanto sabor como el seco. Utiliza arroz seco directamente de la bolsa.

¡No uses cebolla! La cebolla hace que el arroz se vuelva pegajoso y estropea la textura del arroz.

Por supuesto, si tienes tiempo para cocinar un caldo de carne en casa, ¡tu arroz tendrá mucho más sabor! Mira mi vídeo sobre cómo cocinar [un caldo rico para tu paella de carne](#).

Socarrat, ¡seguro que lo quieres en tu paella! Es una famosa capa de arroz pegada al fondo de la sartén. Para conseguirlo, después de ir a fuego lento, ¡no remuevas más el arroz en tu paella!

Si quieres aún más socarrat, antes de apagar el fuego, ¡súbelo a medio durante unos 20-40 segundos! (pero sin quemar tu arroz)

Cuando veas que todo el caldo se ha vaporizado (casi al final de la cocción), prueba el arroz para determinar si está bien listo. ¡Busca una textura “al dente”! ¡No cocines hasta que el arroz esté suave! Recuerda que, mientras reposa, tu arroz se pondrá un poco más suave. Pero si ves que todo el caldo ya se ha evaporado pero el arroz aún está muy duro por dentro, agrega un poco (30-60 ml/ ¼ de taza) de caldo caliente y sigue cocinando un poco más a fuego lento hasta que el caldo extra se absorba y tu arroz quede al dente. ¡No remuevas el arroz!