

TIPS & SECRETS:



Paella Pan Size (CRITICAL):

For 4 servings: Use a 45-50cm paella pan (bottom diameter).

Why it matters: Pan size directly impacts rice texture and flavor. Thinner rice layers = better results.

Proportion rule: Cooking 7 servings in the same pan? Reduce stock slightly.

Ideal depth: Cooked rice should form a 1-1.5cm layer max. Thicker layers cook unevenly and force stirring – the paella killer 

Bomba Rice – Master Tricks:

Exact portion: 80-90g per person (never exceed).

NEVER rinse! Dry rice absorbs maximum broth flavor.

Premium sub: Use Calasparra rice (similar amylose content) if Bomba rice is unavailable.

Sofrito, No onion for fast sofrito.

Proper **sofrito with onion** should be cooked prior paella cooking **al least for a couple of hours** as we do in this Video:

<https://www.youtube.com/watch?v=sqgClTk7i6o>

Skip onion for fast sofrito otherwise onion can spoil your rice texture, making it mushy.

Fast sofrito method: Sauté tomato, garlic, and smoked paprika (Pimentón de la Vera).

Stock– The Soul of Paella:

Use Homemade stock for the best result!

Seafood broth video: <https://www.youtube.com/watch?v=ZTxdh8H5lQE&t=3s>

Meat broth video: <https://www.youtube.com/watch?v=xlbTOnFejEU>

Store-bought stock boosters: If you don't have time to cook your own stock reinforce the supermarket stock:

– Seafood/meat paellas: Simmer store-bought fish or chicken stock for 20-30 mins with **shrimp/prawn shells + a piece of serrano ham**. Strain.

– Vegan paellas: Simmer store-bought vegan stock with **mushrooms, onion, and carrots**.

Golden rule: Stock must be **boiling** when added to paella. **Ratio:** 3 cups broth per 1 cup Bomba rice.

Perfect Rice Texture: Al dente

Test when stock evaporates: Rice should be **al dente** with a slight inner crunch. **Remember:** Rice softens during resting! **Too firm?** Add 30-60ml **HOT STOCK** (spoon by spoon) and simmer until al dente.

Critical: NEVER stir rice! Disrupts starch control.

Socarrat (Crispy Bottom):

Final heat blast: Increase the heat to medium for 30-40 seconds at the very end of cooking.

Sizzle test: Listen for faint crackling near the pan. **Stop cooking: Remove** the pan **from hot burner** and even you can place pan on **damp towels for 1 minute** – prevents burning while loosening crust.

Seafood (for seafood/mixed paellas):

ALWAYS cook shells-on: Shells = maximum flavor!

Sear first: Brown seafood in pan, remove, and add back at the end to prevent overcooking.

Fatal Paella Mistakes

-  Washing rice
-  Stirring during cooking
-  Oversized portions in small pans
-  Adding cold/lukewarm broth
-  Covering the pan (creates steam = mushy rice)

Final Touch: Resting & Serving

Rest: Cover with **paper towel/cloth** for 5 mins – lets rice absorb residual flavors.

Don't cover with lid: it will accumulate too much steam and make your rice mushy.



Pan con Tomate



Sangría

CONSEJOS Y SECRETOS:

Tamaño de Paella (paellera) CRÍTICO:

Para 4 raciones utiliza una paella de aproximadamente 45-50cm (diámetro del fondo). El tamaño de la sartén es súper importante para la textura y el sabor del arroz. Cuanto más fina sea la capa de arroz, mejor. 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.

Profundidad ideal: El arroz en la paella hecha debe formar **una capa de máximo 1-1,5 cm.**

Si es más grueso, no se cocinará uniformemente, tendrás que removerlo y removiéndolo arruinas tu paella ❌💀

Arroz Bomba - Trucos de Maestro:

Dosis exacta: 80-90 g por persona (nunca excedas).

¡Seco siempre! ¡Nunca lavar! Humedad = menos absorción de caldo, menos sabor.

Alternativa premium: Si no encuentras Bomba, usa **Calasparra** (similar en amilosa).

Sofrito rápido mejor sin cebolla:

Si quieres utilizar la cebolla hay que pocharla un par de horas y tener el sofrito ya hecho previamente, como te ensañamos en este Video de Sofrito: <https://www.youtube.com/watch?v=sqgCLtK7i6o>

Para sofrito rápido mejor hacerlo sin cebolla con tomate, ajo, pimentón de la vera.

Caldo - El Alma de la Paella:

Si usas caldo comprado:

Potencialo: Hierva con **cáscaras de gambas/cigalas, y un trozo de jamón serrano** unos 20 -30 min. Cuela. Es para paellas de marisco & carne. Para paellas veganas puedes potenciar el caldo comprado hirviéndolo con setas, cebolla y zanahoria unos 20-30 min. Pero nada es mejor que un **caldo casero**.

- Video Caldo de marisco: <https://www.youtube.com/watch?v=ZTxdh8H5lQE&t=3s>

- Video Caldo de carne: <https://www.youtube.com/watch?v=xlbTOnFejEU>

Temperatura: Caldo debe estar hirviendo al añadirlo al arroz.

Ratio: 3 tazas de caldo por 1 taza de arroz Bomba.

Punto del Arroz:

Cuando veas que todo el caldo se ha vaporizado (casi al final de la cocción), **prueba el arroz** para determinar el "punto de arroz". ¡Busca una textura "al dente"! Debe tener "punto" (ligero crujiente interior). **¡No cocines hasta que el arroz esté suave!** Recuerda que, mientras se reposa, tu arroz se pondrá aun 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, cuchara por cuchara) de caldo **MUY CALIENTE** y sigue cocinando un poco más a fuego lento hasta que el arroz quede al dente. **¡Nunca remuevas el arroz!** Romperías la liberación controlada de almidón.

Socarrat:

Fuego final: Últimos 30 -40 segundos a fuego vivo medio.

Prueba del "crujido": Acerca la oreja a la paella. Debes oír un leve chisporroteo.

Detén la cocción: Coloca la paella **sobre trapos húmedos** 1 minuto. Despega el socarrat sin quemarlo.

Marisco (para paellas de marisco y mixtas):

Con cáscara SIEMPRE: ¡La cáscara es la principal fuente del sabor!

Sella antes: Dora el marisco en la paellera y retíralo. Añádalo al final para que no se sobrecocine.

Errores Fatales que arruinan tu Paella:

- ❌ Lavar el arroz
- ❌ Mover el arroz durante la cocción
- ❌ Usar paellera pequeña para muchas raciones (el arroz se amontona)
- ❌ Caldo frío/templado (frena la cocción)
- ❌ Tapar la paella (crea vapor excesivo = arroz pastoso)

Truco Final: Reposo y Presentación

Reposo obligado: Tapa la paella con papel o trapo de cocina 5 min. El arroz absorbe sabores residuales.

Sirve en la paella: ¡Paella a la mesa! El socarrat se pierde al remover.

¡Con estos secretos, tu paella rivalizará con las de Valencia! 🍳🌟



Pan con Tomate



Sangría