

Meat Paella

Watch the video



Ingredients (4 servings):

-  500g chicken & rabbit; thighs & wings cut into pieces. Rabbit is a traditional paella ingredient, but if you don't like just skip it
-  300g sausage botifarra or similar, cut into pieces
-  1-2 garlic cloves, mince
-  2-3 fresh artichoke hearts (or green beans) clean and cut into pieces
-  2 ripe tomatoes: blanch, peel, remove the core, and seeds. Keep tomato flesh only
-  1 tsp sweet paprika/Pimentón de la Vera
-  15-20 threads Pinch saffron
-  320 g/ 1.7 cup of Bomba rice
-  1320 ml /6.8 cups of meat stock (chicken stock)
-  4-5 tbsp Extra Virgin Olive Oil



Meat Paella Recipe – Steps:



Step 1: GARLIC

Cut the garlic clove into halves and use one half to rub the bottom of the paella pan. (Pan is cold)



Step 2: Extra Virgin OLIVE OIL

Add oil to the center of the pan, switch on low medium heat.



Step 3: Rabbit & Chicken

Add the rabbit & chicken to the pan and sauté over medium heat for 10 minutes (until golden). Add a pinch of salt.



Step 4: Sausage

Move the rabbit & chicken to the edge of the pan and add the sausage to the center. Sauté for 12 minutes and remove it from the pan.



Step 5: ARTICHOKE & GREEN BEANS

Add artichokes hearts and/ or green beans to the center of the pan and sauté over medium low heat for 5 minutes. Add a pinch of salt.



Step 6: SOFRITO

Move artichokes & beans to the edge of the pan, add garlic, sauté on low heat for 30 sec. Add smoked paprika, elaborate aroma. Add tomato flesh and sauté on low heat 4-5 min.



Step 7: RICE

On low heat (or off heat) add rice to the center of the pan, mix making rice absorb all the moisture until it gets evenly colored. Distribute the rice and other ingredients evenly all over the pan.



Step 8: STOCK 🔥

Add the stock (all at once), go to the HIGHEST heat. Make sure rice distributed well, correct if needed.



Meat Paella Recipe – Final Steps:



Step 9: SAFFRON

Add saffron.



Step 10: Don't BURN it!

Keep on high heat boiling for 4-6 min, until you can see rice grains through the stock. Every 1-2 min inspect if the rice is sticking to the bottom. If it sticks, reduce heat.



Step 11: LOW HEAT

Lower the heat when the rice is visible through the stock, keep on the lowest heat 8-10 min. Add sausage.



🚫 DON'T STIR!



Step 12: TASTE the rice

Taste the rice. Keep on low heat until the rice is al dente: firm, but not crunchy in the center of the grain. Check for salt.



Step 13: TURN OFF and COVER

When the rice is al dente, increase the heat until medium heat for 20-40 seconds. Then turn the heat off and cover the pan with kitchen towel or paper and steam for 5 min.



READY!



Paella de Carne

Ver el video



Ingredientes (4 servicios):

-  500g de pollo y conejo; muslos y alitas troceados. El conejo es un ingrediente tradicional de la paella, pero si no te gusta, puedes omitirlo.
-  300g de butifarra o similar, troceada
-  1-2 dientes de ajo picados
-  2-3 corazones de alcachofa frescos (o judías verdes), limpios y troceados
-  2 tomates maduros: escaldarlos, pelarlos, quitarles el corazón y las semillas. Conservar solo la carne del tomate.
-  1 cc (cuchara café) de pimentón dulce o pimentón de la Vera
-  15-20 hebras de azafrán
-  320 g de arroz bomba
-  1.320 ml de caldo de carne (caldo de pollo)
-  4-5 cs (cuchara sopera) Aceite de Oliva Virgen Extra



Receta de Paella de Carne – Pasos:



Paso 1: AJO

Cortar el diente de ajo por la mitad, frotar el fondo de la paella con una mitad (la sartén está fría).



Paso 2: ACEITE de Oliva Virgen Extra

Agregar el aceite al centro de la sartén, encender fuego medio bajo.



Paso 3: CONEJO Y POLLO

Añadir el conejo y el pollo a la sartén y saltearlos a fuego medio durante 10 minutos (hasta que estén dorados). Añadir una pizca de sal.



Paso 4: BUTIFARRA

Retirar el conejo y el pollo al borde de la sartén y añadir la butifarra o embutido similar al centro. Saltear durante 1 o 2 minutos y retirar de la sartén.



Paso 5: ALCACHOFAS Y JUDÍAS VERDES

Añadir los corazones de alcachofa y/o las judías verdes al centro de la sartén y sofreír a fuego medio bajo durante 5 minutos. Añadir una pizca de sal.

Paso 6: SOFRITO

Apartar las alcachofas & judías, agregar el ajo, sofreír a fuego lento 1 min. Agregar pimentón dulce ahumado, elaborar aroma, agregar tomate, cocer a fuego lento unos 5 min.

Paso 7: ARROZ

A fuego lento o apagado: agregar el arroz, mezclar con el sofrito para que el arroz absorba todo y cambie el color de manera uniforme. Distribuir el arroz y los demás ingredientes uniformemente por toda la sartén.

Paso 8: CALDO

Agregar el caldo (todo de una vez), ir al fuego máximo. Distribuir bien el arroz para que quede bien cubierto de caldo.

Receta de Paella de Carne – Pasos Finales:

Paso 9: AZAFRÁN

Agregar el azafrán.

Paso 10: ¡No lo QUEMES!

Mantener a fuego alto hirviendo durante 4-5 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, bajar el fuego un poco para no quemar el arroz.

Paso 11: FUEGO LENTO

Bajar el fuego cuando se vea el arroz a través del caldo, mantener a fuego muy lento unos 8 minutos. Añadir butifarra.

   ¡NO REMOVER EL ARROZ!

Paso 12: PROBAR el arroz

Probar el arroz. Mantenerlo a fuego lento hasta que el arroz esté al dente . Rectificar de sal.

Paso 13: APAGAR Y TAPAR

Cuando el arroz esté al dente, aumentar el fuego a medio durante 20-40 segundos para crear socarrat (sin llegar a quemar el arroz). Apagar el fuego y cubrir la sartén con un paño de cocina o papel de cocina para que repose durante unos 5 min.

 **LISTO!** 

