

PAELLA ALICANTINA

Ingredientes:

- 1 muslo y 1 pechuga partidos en trocitos.
- Caldo de cocido, justo el doble de la misma taza de arroz, en este caso, 4 de arroz por 8 de caldo.
- 1 pimiento verde.
- 1 tomate.
- 1 taza de las del desayuno para cada comensal de arroz.
- Sal
- Colorante alimenticio.

Preparación:

Ponemos en una paellera un dedito de aceite de oliva, sofreímos el pimiento y reservamos, ponemos el pollo, dejamos que se sofría bien y añadimos el tomate rallado, ponemos el arroz y dejamos que sofría dándoles vueltecitas, ahora el caldo y el colorante, removemos ahora, a partir de aquí no se toca para nada, todo con fuego alto.

Cuando veamos que comienza a verse el arroz ponemos los pimientos por encima, corregimos la sal. Dejar consumir el caldo completamente, apagar el fuego y apartar, reservandolo 5 o 10 minutos tapado con un paño de cocina

ARROZ AL HORNO

Ingredientes:

- 300 gr. de Arroz SOS Clásico
- 1 l. de caldo cocido
- 8 cucharadas de aceite de oliva
- 200 gr. de costilla de cerdo
- 2 morcillas de cebolla
- 150 gr. de panceta magra
- 150 gr. de garbanzos cocidos
- 2 tomates medianos
- 1 cabeza de ajos
- 1 patata grande
- 1 cucharada de pimentón
- 1 cucharadita de azafrán

Preparación:

Encendemos el horno a una temperatura de 200º y mantenemos el calor.

En una cazuela de barro con el aceite caliente hacemos un sofrito de patata cortada en rodajas, la mitad de los ajos, las morcillas, la costilla de cerdo, la panceta troceada y por último los tomates en rodajas (sólo vuelta y vuelta). Se reservan estos ingredientes.

En este mismo aceite sofreímos el pimentón y el azafrán, para después echar el arroz y los garbanzos y revolver el conjunto. Pasados unos minutos añadimos el caldo del cocido, y colocamos el resto de los ingredientes que ya teníamos cocinados, dejando para el final las rodajas de patata, que colocaremos de manera atractiva cubriendo la superficie.

Metemos la cazuela de barro en el horno y dejamos cocinar hasta que se haya absorbido todo el caldo (30 minutos aproximadamente).

PAELLA DE MAGRO

Ingredientes:

- para 5 personas:
- 500 gr. de Arroz,
- 250 gr. de magro (carne magra del cerdo próxima al lomo),
- 1 morcilla,
- 1 chorizo,
- 1 latita de guisantes,
- 1 latita de Pimientos morrones,
- 8 cucharadas de aceite,
- 1 Cebolla pequeña,
- 1 Tomate,
- 1 ramita de perejil,
- Azafrán

Preparación:

Poner 4 cucharadas de aceite en una sartén y freír muy despacio la cebolla picada y cuando tome color añadir el tomate picado sin piel ni semillas, sazonar, rehogar despacio durante unos minutos, calentar el resto del aceite en la paellera, rehogar el magro cortado en trozos, los embutidos cortados en ruedas, añadir la preparación de cebolla y tomate pasada por el pasapurés, remover para que se mezcle bien y añadir el arroz y 1 litro de Agua o caldo. Contar 20 minutos en cuanto empiece a hervir. Machacar en el mortero el ajo, perejil, una pizca de sal y el azafrán, desleír con un poco de agua templada, verter y mezclar rápido con el arroz. Pasado 10 minutos añadir los guisantes y los pimientos cortados en tiras. Terminada la cocción, retirar la paellera del fuego y dejar reposar unos minutos antes de servir.

ARROZ A BANDA

Ingredientes:

- 1 kg de pescado variado (por ejemplo: dorada, galeras, cangrejos, rape, cabezas de pescado, pequeños pescados de roca)
- 1 cebolla
- unas hebras de azafrán
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 hoja de laurel
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de puré de tomate
- 500 gr de arroz redondo
- 1,5 litros de agua, sal, aceite de oliva

Preparación:

En un puchero con el agua poner todo el pescado, la cebolla pelada y cortada, el laurel y un poco de sal. Llevar a ebullición y cocerlo durante unos 20 minutos.

Colar, reservar el caldo y apartar el pescado. Debe quedar 1 litro de caldo. Preparar una picada con el diente de ajo, la sal y el azafrán tostado. Diluir en un poco de caldo

Poner una paellera al fuego, verter el aceite y cuando esté caliente añadir el puré de tomate, la picada y el pimentón, remover y dejar cocer lentamente entre 3 y 4 minutos.

Añadir el arroz y mezclarlo bien para que se empape del sofrito. Verter el caldo caliente, cocer a fuego vivo unos 5 minutos y cocer unos 15 más a fuego lento. Comprobar el punto de sal.

Retirar del fuego, dejar reposar 5 minutos y servir en la misma paellera.

En fuente aparte colocar el pescado del caldo.

PAELLA DE POLLO Y CONEJO

Ingredientes:

- ½ pollo
- ½ conejo
- ½ asadura de alguno de ellos
- 400gr. de arroz
- 2 dientes de ajo
- 150 gr. de habichuelas verdes planas
- 150 gr. de garrofó (podemos utilizar judiones) cocido
- 2 tomates maduros
- aceite de oliva virgen extra
- unas hebras de azafrán
- 1 cucharada de pimentón dulce, sal y una ramita de romero.

Preparación:

En primer lugar troceamos las carnes y las freímos en la paella con aceite y sal, añadimos los ajos enteros que retiraremos una vez fritos. Una vez dorado el pollo y el conejo, añadimos las habichuelas, el azafrán y mareamos, agregamos el tomate, una vez hecho el tomate añadimos el pimentón, agua y dejamos cocer 30 minutos.

Pasado este tiempo, completamos de agua, teniendo en cuenta que debe tener 3 partes de caldo por cada una de arroz y, en cuanto comience a hervir de nuevo, añadimos el arroz, 10 minutos. A continuación colocamos el garrofó y el romero sobre el arroz y dejamos 8-10 minutos más.

Si la hacemos en la lumbre, como yo he hecho esta vez, es muy importante controlar el fuego... Una paella necesita fuego fuerte al principio y suave después, para terminar con un subidón que será el que nos haga el socarrat (el pegadito).

PAELLA MIXTA

Ingredientes:

- Arroz de bomba
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 tomate
- 2 dientes de ajo
- Media pechuga de pollo
- 250 gr de magro de cerdo
- Medio kilo de langostinos
- Verdura: 3 alcachofas, unos espárragos, setas y judías verdes
- Aceite de oliva
- Pimientos dulce, azafrán y sal

Preparación:

Para que la paella no quede con exceso de grasa, las proporciones de mi amiga Pepa eran: 1 parte de aceite, 3 de arroz y seis de caldo. Y en cuanto a la carne su consejo era muy divertido: “un animal cada ocho personas”, animal como pollo o conejo... Yo la he hecho con magro de cerdo y pechuga de pollo, respetando esa regla

Es conveniente hacer este arroz en un fuego que se pueda regular. Se pone el aceite en la paella y se le añade un poco de sal para que no salte, y se dora la carne que está cortada en trozos pequeños, hay que dejarla que quede bien churrasca dita y se reserva.

A continuación se saltean las verduras: las alcachofas partidas en cuartos, las judías troceadas, los espárragos y las setas, y también se reservan. Luego se fríen los ajos picaditos y los pimientos (del pimiento rojo se fríen unas tiras que se reservan para decorar al final) y finalmente el tomate.

Cuando todo está hecho, se mezcla se pone una cucharadita de pimiento y enseguida se cubre de agua y se deja hervir a fuego vivo para reducir y así obtener la cantidad de caldo necesario. Se añade el azafrán y se prueba de sal.

A experiencia sirve mucho en esto de hacer un buen arroz, pero para empezar, es aconsejable medir el caldo, y poner siempre una parte de arroz y dos de caldo. Se echa el arroz y se mantiene el fuego vivo hasta la mitad de la cocción. Luego se baja y se añaden los langostinos y las tiras de pimiento que

se han reservado para adornar. Cuando se ha consumido el caldo, se tapa y se deja reposar 5 minutos antes de llevarlo a la mesa

FIDEGUA

Ingredientes:

- Rape 1 unidad
- Fideo cabellín
- Gambas 300 gr.
- Aceite
- Sal
- Calamares 100 gr.
- Cebolla 1 unidad
- Ajo 2 dientes

Preparación:

Se hace un caldo de pescado al gusto, con los huesos del rape. Se trituran los ajos en mortero o con un prensa-ajos) y poner a macerar en un poco de aceite el día antes. Se corta la cebolla finita y se pone a dorar en aceite; se añade la mezcla de ajo prensado con el aceite y se cocinar un minutitos más. Después, se añaden los fideos y un poco de sal y, se deja hasta que se tuesten. A continuación, se añadir el caldo poco a poco y siempre caliente para no cortar el hervor y, cuando falten 3 minutos (estos fideos suelen tardar 8 min +-), se añaden las gambas peladas, los calamares a trocitos y el rape en dados. Finalmente, se puede añadir azafrán o pimentón al gusto, incluso alguna hierba y listo.