

Será por recetas



Paella de pelotas y blanquet

Recetas de arroz, Cerdo

 5 Personas

 60 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 20 Pelotas pequeñas de puchero
- 50 gr. Garbanzos hervidos de buen tamaño
- 5 Blanquets
- Verdura de Cocido (Nabo, Apio, Zanahoria, Puerros y Chirivía)
- 2 Tomates rallados para freír
- 0,5 Kg. de arroz para paella
- 1 Ramita de canela
- 50 gr. Tocino fresco
- Aceite
- Sal, pimentón dulce y azafrán

Elaboración

Poner en una olla grande agua a hervir con un poco de sal, las verduras de cocido y la ramita de canela. Dejar cocer hasta conseguir un buen caldo de verduras.

En una paella grande y nivelada, poner un poquito de aceite a calentar. Espolvorear sal por el borde de la paella para evitar que esta se queme.

Cuando el aceite comience a humear, incorporar el tocino finamente picado y sofreír. Agregar las cuatro piezas de blanquet y dorar ligeramente. Añadir entonces las piezas de blanquet al caldo de verduras obtenido, y dejar cocer durante 5 minutos más.

En el mismo aceite que tenemos en la paella, sofreír las pelotas hasta que queden bien doradas, añadiendo a continuación el tomate rallado.

A continuación, y una vez obtenido el sofrito, añadir el arroz dando unas vueltas para que se impregne de todo su sabor. En este momento, agregar el pimentón dejándolo rehogar a fuego lento un minuto más sin que se queme para que no amargue.

En ese momento, agregar 2 litros del caldo que tenemos preparado y repartir bien el arroz disponiendo las pelotas hacia el exterior formando un círculo. Añadir entonces los garbanzos cocidos distribuyéndolos por toda la paella, añadiendo el azafrán y rectificando de sal.

Agregar a continuación las 5 piezas de blanquet disponiéndolas en el centro de la paella, procurando que no queden granos de arroz sobre la carne sin estar sumergidos en el caldo. Cocer a fuego muy fuerte durante 7 minutos aproximadamente, o hasta que el arroz medio cocido comience a asomar.

En este momento, bajar el fuego y dejar cocer otros 5 minutos más. Transcurrido ese tiempo, si la paella no tiene casi nada de caldo, dejar que cueza los últimos 3 minutos a fuego muy suave. Por último, dejar un par de minutos más a fuego vivo para conseguir un poco de "socarrat". Transcurrido ese tiempo, cuando no quede caldo y el arroz esté cocido, retirar la paella del fuego y dejar reposar durante 5 minutos.



Autor receta de Paella de pelotas y blanquet

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012