



Loleta

Life, Market & Cooking



Arroz en paella con costillas y morcilla

- **Nivel de dificultad: Intermedio**
- **Para 4 personas**
- **Tiempo de preparación: 45 min.**

Ingredientes

- 400 gr. arroz bomba (aprox. 3 tazas). 1,50 €
- 500 gr. costillas de cerdo (ibérico a ser posible). 2,19 €
- Media morcilla de cebolla (ibérica también a ser posible). 0,99 €
- 2 ajos pelados, sin hebras y cortados en láminas. 0,15 €
- Sofrito de tomate, ajos, cebolla, aceite de oliva, laurel, tomillo y romero. Aprox. 250 gr. (se debe hacer antes y tenerlo preparado). 1,50 €
- Caldo de jamón caliente: el doble y algo más que arroz, como 7 tazas (en su defecto, caldo natural de jamón marca Aneto). 3,06 €
- 1 dadito del tamaño de un cubito de hielo de picada (mezcla de aceite de oliva, ajo, perejil, almendras y azafrán tostado, todo muy picado en batidora). 1,50 €
- Un cuarto de vaso de aceite de oliva, algunas hebras de azafrán y sal. 0,50 €

Total: 11,39 € a dividir entre cuatro, isólo! **2,85 €/persona**, y... ¡mucho cariño!

Utensilios

- Paella de diámetro interior 50 cm. **(para una capa fina de arroz, que cuece mucho mejor)**
- Paellero (fuego) de gas con bombona de butano
- Microondas o vitrocerámica para calentar el caldo
- Espumadera, tablas de cortar, papel de aluminio, recipientes varios, etc.

Maridaje

El tinto de Bodegas Rodero (D. O. Ribera del Duero) gusta siempre, porque no falla, pero hay uno que especialmente me llamó la atención cuando fuimos a la bodega, y conocimos personalmente a Carmelo, atento y encantador, el crianza



Loleta

Life, Market & Cooking



2.007. Es uva de la variedad Tempranillo y Cabernet Sauvignon y tiene un regusto final a madera que me encanta. Su precio es de 15,85 €. Por último, os aconsejo tomarlo algo más frío de lo habitual, entre 14 y 16 grados.

Preparación

1. Se doran los ajos con el aceite, y se sofríen sazonadas las costillas a fuego medio por 10/15 min. Me gusta llevar las costillas hasta su punto crujiente para esta paella.
2. Mientras tanto, tostamos las hebras de azafrán en la vitrocerámica envueltas en papel de aluminio durante no más de 10 segundos. Después las trituramos en el mismo papel y las añadimos al caldo de jamón para darle sabor y color. (¡cuidado! que de verdad se tuestan muy rápido). Por último, se calienta en el micro el caldo con la morcilla perforada y el azafrán por 5 minutos.
3. Una vez crujientes las costillas, se añade el sofrito, en este caso me gusta el sabroso en aromas del Libro de Adriá "La cocina de la familia" (tomate, aceite, ajos, cebolla, laurel, tomillo, romero y sal) por dos minutos. Después se dora el arroz 5 minutos.
4. Se mide el volumen de los 400 gr. de arroz en tazas o cacillos (por ejemplo). En mi caso, ocupan 3 (dependerá del tamaño de taza que uséis). Por tanto, reservaré de caldo de jamón unas siete tazas, 6 como medida fija del doble de arroz, y una más, para finalmente regar a demanda según vaya viendo la cochura del arroz a medida que se vaya cocinando. Pongo a calentar de nuevo en el micro el caldo (2 min) a máxima potencia. Todo el caldo debe estar muy caliente cuando lo añadamos a la paella, ya que de otro modo, rompería la cocción del arroz.
5. Ahora es el momento de añadirle el dadito del tamaño de un cubito de hielo de picada (ajo, aceite, azafrán y almendra tostada, todo triturado) que le dará un toque especial, notándose, pero sin estar. Hay que mezclarlo mientras se remueve el arroz.



Loleta

Life, Market & Cooking



6. Después, se vierte el caldo caliente (apartando la morcilla para más tarde) y se remueve junto con el resto de ingredientes, que doblan exactamente al volumen de arroz, como hemos dicho, 6 tazas. Aplicamos la [Técnica de cocción del arroz en paella](#) para la cocción adecuada al tipo valenciano si no te ves aún con mucho dominio. Probamos de sal, y tras verter el caldo, lo dejamos a fuego medio-fuerte por aprox. 5/7 minutos, cuidando que el fuego se propague por toda la paella uniformemente.

7. Reduciremos el fuego a bajo, y lo mantendremos así unos 10/12 min. Ahora se coloca la morcilla en el centro para que termine de cocinarse (la volteamos cada par de minutos para que se haga por igual).

8. Una vez cumplido el tiempo, regamos con la media taza de caldo que nos queda repartiéndola por igual, esto hace que haya líquido aún en la paella por evaporarse.

9. Cubrimos la paella con papel de aluminio, y se sube el fuego de nuevo a medio-alto un par de minutos para que la evaporación de la última taza, surta efecto. Al par de minutos se corta el fuego y, dejando el papel de aluminio, que repose el arroz durante al menos 5/7 minutos y termine la cocción.

10. Removemos la paella por completo antes de servir, y el arroz en el plato obtendrá la textura homogénea, ya que nunca se hacen por igual los granos del centro que los del perímetro. Para emplatar, la morcilla se abre y se desmenuza, sirviéndose al gusto de cada uno. También se debe incluir una costilla por cada ración.

17. ¡Que aproveche!. Recuerda que el secreto de esta paella está en conseguir una cocción adecuada con una capa fina de arroz. Habrás conseguido la cochura perfecta si cuando terminen los platos sólo quedan los granos sueltos en el mismo.