



Arroz en paella con confit de pato, ajetes, habitas baby y alcachofas

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

Ingredientes

- 400 gr. arroz bomba (aprox. 3 tazas). 1,50 €
- 2 Muslos de pato cocinados, es decir, confit de pato. Yo lo compré de Martiko (380 gr. aprox. cada uno). 12,00 €
- 1 Barqueta de ajetes frescos (250 gr. aprox). 1,00 €
- 1/2 Barqueta de habitas baby frescas, con vaina 1,75 €
- 5 Alcachofas frescas (600 gr. aprox.). 5,00 €
- 2 ajos pelados, sin hebras y cortados en láminas. 0,15 €
- Sofrito de tomate, con 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 €
- Un poco de perejil, y unas hebras de azafrán para darle sabor y color. 1,50 €
- Un cuarto de vaso de aceite de oliva y sal. 0,50 €

Total: 27,96 € a dividir entre cuatro, **6,99 €/persona.**

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
- Guantes de un solo uso (para limpiar las alcachofas)
- Espumadera, tablas de cortar, papel de aluminio, recipientes varios, etc.





Loleta

Life, Market & Cooking



Maridaje

Al ser una paella de alimentos contundentes, me voy a decantar por un vino tino. En este caso me decanto por un **Casa Mayor crianza 2.007, D. O. Rioja**, es afrutado y con un ligero sabor a roble nuevo, además es muy asequible de precio, ronda los 4,00 €.

Preparación

1. Vamos por partes con la preparación previa de los ingredientes:

Ajetes: Se les quita la parte verde oscura del tallo, y se corta a ras del bulbo de la raíz, para que queden limpios.

Habitas baby: No se le retira la vaina, se le quita la poca hebra que tiene en los extremos y se corta a rodajas de unos dos dedos de grosor.

Alcachofas: Con guantes de plástico, se limpian y deshojan, dejando el corazón. Se trocean en 4 partes cada una.

Confit de pato: Los muslos se introducen por 1 minuto en el microondas a máxima potencia para que la grasa que traen, se convierta en aceite, y se retire. Una vez desgrasado, se retira la piel, y se desmenuza la carne del pato.

2. Se doran los ajos con el aceite, y se sofríen los las habitas baby sazonadas primero por 5/7 minutos, hasta quedar crujientes, y cuando las tengamos listas, se reservan en el perímetro de la paella. Después se sofríen los ajetes con una pizca de sal por otros 5 minutos hasta dorarse. Estos últimos, se retiran y reservan aparte hasta el final.

3. 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 el azafrán por 5 minutos.





Loleta

Life, Market & Cooking



4. Seguidamente, se añade el pato con un poco de sal por 5 minutos sólo, removiéndolo continuamente, después el sofrito de tomate (tomate, ajo, cebolla, aceite, laurel, tomillo, romero y sal, preparado previamente) por un par de minutos, y al final, el arroz, removiendo todo por 5 minutos para que se dore y se suelte un poco.

5. 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.

6. Después de añadir el arroz y antes de verter del caldo, por 5 minutos rehogamos las alcachofas removiéndolas junto al arroz y una pizca de sal. Habitualmente las sofrío al principio con el resto de la verdura, pero al ser las que tenía de tan buena calidad, decidí que para que quedaran sabrosas y en su punto, las añadiría al final, para rehogarlas sólo un poco y se ablandasen cociéndose con el caldo. Los ajetes los añadiremos decorando la paella al final de la cocción, justo antes de taparla con papel de aluminio

7. Y comenzamos con la cocción: Se añade el caldo caliente 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](#) si no te ves aún con confianza y soltura para controlar los tiempos y grado de cocción al tipo valenciano. Probamos de sal, Lo dejamos a fuego medio-fuerte por aprox. 5/7 minutos, cuidando que el fuego se propague por toda la paella uniformemente.

8. Reduciremos el fuego a bajo, y lo mantendremos así unos 10/12 min. Al final se habrá evaporado prácticamente todo el caldo

9. 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 evaporar.





Loleta

Life, Market & Cooking



10. 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.

11. 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.

12. ¡Listo!. Disfruta del plato, porque estará sabrosísimo,... para chuparse los dedos.

