Arroz en paella del señorito del campo

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

Ingredientes

- 400 gr. arroz bomba (aprox. 3 tazas). 1,50 €
- 3 Filetes troceados de pechuga de pollo de corral. 2,35 €
- 2 Muslitos troceados también de pollo de corral. 2,45 €
- 1 Barqueta de ajetes frescos cortada muy finita (250 gr. aprox). 1,00 €
- 2 Cebolletas picadas muy finitas. 0,66 €
- 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 cocido o puchero caliente: el doble y algo más que arroz, como 7 tazas (en su defecto, caldo natural de puchero marca Aneto, que fue el que yo usé en esta ocasión). 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: 14,67 € a dividir entre cuatro, **3,67 €/persona.** El precio inmejorable para una paella deliciosa

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
- Cacillo para el sofrito (si previamente no se tiene preparado)
- Microondas o vitrocerámica para calentar el caldo
- Espumadera, tablas de cortar, papel de aluminio, recipientes varios, etc.

Maridaje

Al ser una paella digna de un buen vino, y ya que tenemos "señoritos" en la mesa, os propongo **Campillo crianza 2007**, sobradamente conocido de Bodegas Campillo (D. O. Rioja). De uva 100% tempranillo, esta bodega pertenece al grupo Faustino, y con esta etiqueta ha conseguido darle un toque especial a sus vinos. Los sigo desde hace varios años y suelen ser una de las referencias que más tengo en cuenta. Su precio ronda los 9,50 €

Preparación

1. Vamos por partes con la preparación previa de las verduras:

Ajetes: Se les quita la parte verde oscura del tallo, y se corta a ras del bulbo de la raiz, para que queden limpios y en este caso, se cortan muy finitos y que pasen desapercibidos

Cebolleta: Hacemos los mismo que con los ajetes, las troceamos y las dejamos cortadas finitas. Con esto ningún niño protestará.

2. Se doran a fuego medio los ajos con el aceite por 3/4 minutos y se sofríen primero los muslitos de pollo (al ser pedazos más grandes, tardan más en hacerse) y más tarde la pechuga cortada hasta quedar todo crujiente. Cuando vayamos teniendo listas, se van reservando al perímetro de la paella. Primero se retiran los ajos, después los daditos de pechuga, y finalmente los muslos, que será lo último para en reservar.

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 puchero 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.

4. Después se sofríen los ajetes y la cebolleta picadas con una pizca de sal por otros 5 minutos hasta dorarse un poco. Seguidamente se añade el sofrito de tomate ya hecho (tomate, ajo, cebolla, aceite, laurel, tomillo, romero y sal, preparado previamente), y se remueve todo por un par de minutos más. Todo a fuego medio

5. Para terminar antes del caldo, echamos los 400 gr. de arroz medidos en tazas o cacillos, removiéndolo por 5 minutos para que se dore y se suelte un poco.

6. En mi caso, el arroz ocupa 3 tazas (dependerá del tamaño que uséis). Por tanto, reservaré de caldo de puchero 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 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.

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.

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 está de rechupete,... sencillo y potente de sabor.