

PAELLA VALENCIANA



Revista
Abr. | Mai. 12

Fotos: Vasco Célio
Chef: Fernando Fonseca



Médio

INGREDIENTES

- 800 g de frango limpo, cortado aos bocadinhos (talho Apolónia)
- 600 g de coelho limpo, cortado aos bocadinhos (talho Apolónia)
- 1 colher de sopa de pimentão-doce
- 2 carteiras de açafraão
- 3 tomates maduros em cubos
- 2 cebolas picadas
- 400 g de feijão-verde
- 3 alcachofras
- 100 g de feijão branco cozido
- 100 g de feijocas frescas
- 15 ml de azeite 0.4°
- 350 g de arroz arbóreo
- Flor de sal a gosto
- Pimenta preta do moinho a gosto
- 1 ramo de alecrim
- Paelleira (do bazar Apolónia)

PREPARAÇÃO

Leve a paelleira ao lume e aqueça o azeite • Salteie o frango e o coelho de modo a que toda a superfície fique dourada • Adicione as verduras e continue a cozinhar, baixando a intensidade do lume para não queimar os legumes • Adicione a cebola picada e, quando estiver dourada, junte o tomate e o pimentão • Deixe cozinhar entre 7 e 8 min. • Adicione água quente até 1 cm do bordo e, após levantar fervura, adicione o arroz e o açafraão • Cozinhe mais 8 min. em lume forte, rectifique o tempero e deixe cozer mais 6 min. em lume brando • Deixe cozer os restantes 3 a 4 min. apenas com o calor da paelleira • Não mexa na última fase da cozedura

Nota: a paelleira deve ter uma medida de diâmetro apropriada à quantidade de arroz pretendido. Para 6 pessoas aprox. 45-50 cm de diâmetro.