



Transcripción

Receta de paella

Nivel B1

La paella quizá sea el plato más conocido de la gastronomía española. Es originario de Valencia pero se prepara en cualquier lugar de España.

Hay muchas variedades de paella, porque se puede cocinar con muchos ingredientes. Las principales paellas son de verduras, de marisco y de carne. Y la paella mixta, que mezcla marisco y carne. Todas tienen en común el arroz y todas están buenísimas.

También hay muchas formas diferentes de prepararla. En realidad, en cada casa se cocina de una forma distinta y se le da un toque personal. Vas a ver cómo a nosotros nos gusta cocinarla en casa. La vamos a preparar para cuatro personas.

Primero prepararemos un caldo. Ponemos un kilo de mejillones en un cazo con agua y lo dejamos a fuego fuerte hasta que hierva. Quitamos la espuma para que no le dé mal sabor al agua. Los dejamos cocer durante 10 minutos para que se abran. Apagamos el fuego y apartamos el agua, después la necesitaremos.

Para la paella sólo necesitaremos algunos mejillones. Los demás los serviremos como entrante.

Los ingredientes que usaremos son: mejillones, calamar, langostinos, arroz, pimienta, cebolla, tomate, guisantes, sal, aceite de oliva, azafrán y limón.

También necesitaremos una paellera. Primero vamos a hacer el sofrito. Ponemos un chorro de aceite en la paellera y cuando esté caliente, echamos la cebolla y el pimienta. El pimienta y la cebolla están cortados en pequeños trozos. Lo dejamos un par de minutos y le echamos el tomate y ya tenemos el sofrito.

Después añadimos los langostinos y los dejamos en el aceite hasta que se pongan de color dorado. Luego echamos el calamar. El calamar suelta agua, así que esperamos hasta que se evapore el agua.

A continuación echamos el arroz, una taza por persona. Removemos bien durante un minuto para que el arroz absorba el sabor de los ingredientes.

Ahora añadimos los guisantes y echamos el agua de los mejillones. El arroz tiene que quedar cubierto de agua. Movemos para que el arroz quede repartido por toda la paellera.



Transcripción

La proporción aproximada de agua suele ser dos unidades de agua por una de arroz. Es decir, cuatro tazas de arroz necesitan ocho tazas de agua. El arroz ahora no se puede remover.

Ponemos el fuego fuerte hasta que hierva el caldo. A continuación añadimos el azafrán para que le dé color y sabor al arroz. El azafrán es muy caro.

Cuando empiece a hervir ponemos los mejillones y bajamos el fuego. También ponemos sal.

Dejamos el fuego suave hasta que se evapore el caldo, unos 10 minutos aproximadamente. Tiene un aspecto estupendo.

Ahora el arroz se cuece y absorbe todos los jugos del marisco.

Cuando en la paella no quede caldo, apagamos el fuego y cubrimos con un trapo durante cinco minutos para que el arroz repose y absorba todos los aromas.

Servimos en la mesa con un trozo de limón. Como entrantes tenemos los mejillones que hemos preparado al principio y una ensalada. ¡Ah!, y para beber, vino blanco y agua.

Tiene muy buena pinta. Vamos a probarlo. ¡Que aproveche!