

## **Receta de la paella valenciana:**

La paella es un plato típico de Valencia. Tiene muchos variantes, como la paella de marisco, pero aquí os voy a dar la receta de la paella tradicional:

Los ingredientes son los siguientes:

1/2 Kg de arroz  
2 conejos  
12 caracoles  
150 g de guisantes  
6 alcachofas  
1/4 Kg de judías verdes  
1/2 Kg de anguila  
1/2 vaso de aceite de oliva  
3 dientes de ajo  
Pimienta  
1 hoja de laurel  
Azafrán  
Sal

Para prepararla hay que seguir los siguientes pasos:

Primero se pone el aceite de oliva a calentar en la paellera, y se doran los ajos.

Seguidamente se rehogan los conejos, después de haberlos cortado en seis u ocho trozos cada uno.

Cuando la carne vaya cogiendo color, se añaden 3 dientes de ajo picados y en seguida se rehoga el arroz, removiéndolo durante un minuto.

A continuación se añade agua hirviendo, el doble de la cantidad que se ha metido de arroz, y se echan las judías verdes, los guisantes, las alcachofas troceadas y los caracoles, y se le añade la sal, la pimienta, media hoja de laurel y un poco de azafrán.

Se deja cocer a fuego vivo, procurando que al final resulte un poco seco y con los granos bien sueltos.

Cuando se haya consumido el caldo, se deja reposar unos minutos y se sirve en la misma paellera