# Mi paella

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Moria **Recetizador:** maria luisa mur

**Tiempo:** 1 hora
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Primer plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Tradicional
**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**
El limón durante la cocción del arroz hace que el grano no se pegue mucho, y el romero le da un toque espectacular.

## Descripción:

¿Quién dijo que la cocina tradicional no es para jóvenes? Ya sé que no es una paella elaborada como debería, pero es más sencillo, me sale de vicio y en casa les encanta. ¡Ahí va! La receta del arroz admite un amplio abanico de ingredientes, y éste es por decirlo así un modelo básico, ¡puedes hacerlo a tu gusto! PD: para dos personas, con un vaso grande de arroz, sobrará una ración pequeña, más o menos.

## Ingredientes para 2 personas :

- Un vaso de arroz, entre mediano y grande
- Pimiento rojo, al gusto
- Cuatro dientes de ajos
- Azafrán de pelo
- Colorante para paellas -opcional-
- Perejil
- Sal
- Romero, a poder ser, en rama
- Carne, al gusto
- Un chorrito de aceite
- Un tomate
- Limón -opcional-

## Preparación:

### Paso 1

Bien, comenzamos pelando los ajos y cortando el pimiento rojo y la carne, según queramos. Los apartamos y los dejamos listos. En una sartén, ponemos a dorar dos dientes de ajo, cuando estén, apartamos. En el mismo aceite, ponemos a dorar los trozos de pimiento; apartamos. Ponemos, de nuevo en el mismo aceite la carne a dorar, sazonándola. Mientras, vamos rallando el tomate. Luego troceamos los ajos y los ponemos en un

*mortero junto con perejil, azafrán, y sal. Machacamos hasta que se quede hecho una pasta, un picado. Cuando la carne esté un poquito dorada -o al gusto- vertemos el tomate y removemos bien, le damos cuatro vueltas y lo dejamos unos minutos. Cuando haya consumido un poquito, echamos el pimiento, el picado, removemos bien para que se mezcle, e incorporamos el vaso de arroz en crudo. Es aquí cuando hemos de incorporar el colorante si queremos.*

## *Paso 2*

*Bien, ahora, ponemos en una olla o cazo, agua a hervir: 3 VASOS POR CADA 1 DE ARROZ. Esto es muy importante. Podemos añadir un poco más por si nos falta luego. Aquí, hay quien incorpora un cubito de caldo de pollo (más que nada porque originalmente la carne no se sofríe, se cuece y se utiliza el agua de cocción para cuajar el arroz), yo únicamente le pongo sal cuando comienza a hervir. Vertemos el agua ya caliente en el arroz, y sazonamos un poco.*

## *Paso 3*

*Ponemos a fuego medio y tras dos o tres minutos, podemos incorporar la rama de romero, e ir probando el caldo poco a poco para corregir de sabor. Cuando cojamos el punto que queremos, tapamos y dejamos cocer. A mi me gusta cuando se queda un poco pegadito pero no demasiado, así que id vigilando y dejad que se cocine. Le podemos incorporar casi al final un chorrito de limón. Una vez hecho, se recomienda dejar reposar antes de comer. Servimos y ¡...buen provecho!*