

Española / Valenciana

Arroces y Paellas

Paella Valenciana Clásica

de Pollo y Judías

Prep: 25m

Cocción: 40m

Total: 65m

6 porciones



Ref. visual: La cocina de Masito

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[11]

- ☐ 2.5 tazas (500g) Arroz Bomba de Valencia (Matiz / La Fallera Arroz Bomba)
- ☐ 2 lbs Pollo troceado en presas pequeñas
- ☐ 250 g Judías verdes planas (bajoqueta / judías de herradura)
- ☐ 1 taza Garrofó o alubias blancas grandes cocidas
- ☐ 1 pizca generosa Hebras de azafrán tostadas (Badia Spanish Saffron)
- ☐ 1 taza Tomate maduro rallado
- ☐ 1 ramita Ramita de romero fresco
- ☐ 0.25 taza Aceite de oliva virgen extra
- ☐ 1 cucharadita Pimentón dulce ahumado
- ☐ 4.5 tazas Agua tibia
- ☐ 1.5 cucharaditas Sal marina fina

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Arroz Bomba: Matiz Valenciano Bomba Rice

Absorbe 3 veces su volumen en caldo manteniendo el grano firme. • Pasillo gourmet o Whole Foods.

Azafrán en Hebras: Spanish Saffron Threads

Aroma floral y color dorado natural. • Pasillo de especias.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Dorar la Carne

8 min

Calienta el 1/4 de taza de aceite de oliva virgen extra en la paellera y dora muy bien los trozos de pollo con sal durante 8 minutos hasta que queden bien tostados.

✓ Control: Carne bien dorada con grasa sabrosa en el fondo.
- 2

Verduras, Pimentón y Tomate

4 min

Aparta la carne hacia los bordes, añade las judías verdes y el garrofó, y en el centro sofríe el tomate rallado con la cucharadita de pimentón dulce durante 4 minutos.

✓ Control: Sofrito caramelizado sin quemar.
- 3

Caldo, Azafrán e Infusión de Romero

10 min

Vierte las 4.5 tazas de agua tibia hasta los remaches de la paellera junto con el azafrán y la sal. Hierve durante 10 minutos para formar el caldo base, colocando la ramita de romero fresco encima durante los últimos 5 minutos de hervor para infusionar su aroma.

✓ Control: Caldo dorado y aromático hirviendo con romero.
- 4

Arroz y Socarrat

18 min

Distribuye el arroz Bomba en capa uniforme sin volver a remover. Cocina 8 min a fuego vivo, 8 min a fuego bajo (posando la ramita de romero fresco sobre el arroz en los últimos 5 minutos de cocción antes de retirarla) y 2 min a fuego máximo para formar el socarrat.

✓ Control: Chisporroteo seco y aroma a tostado.

SEGURO

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 165°F (74°C) MÍNIMO OFICIAL OBLIGATORIO DEL USDA PARA AVES DE CORRAL

Seguridad Alimentaria USDA (≥165°F / 74°C) vs Textura Culinaria de Muslos (175°F–185°F / 79°C–85°C): Toda ave debe alcanzar un mínimo obligatorio de 165°F (74°C) para eliminar Salmonella y Campylobacter. En muslos y piezas con hueso, continuar la cocción hasta 175°F–185°F (79°C–85°C) disuelve el tejido conectivo para lograr una carne mucho más tierna y jugosa.

SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

Grano suelto al dente sin exceso de líquido y una capa dorada crujiente en la base (socarrat) que huele a tostado, nunca quemado.

¿POR QUÉ FUNCIONA:

El Socarrat: En los últimos 2 minutos de cocción a fuego vivo, el aceite y los almidones caramelizan en el fondo del acero creando la codiciada costra crujiente.

⚠ EVITA ESTE ERROR:

El arroz quedó duro en la parte superior: Cubre con un paño limpio húmedo 5 minutos fuera del fuego para que el vapor termine de hidratar el grano.