

Paella valenciana

Ingredients:

- ↻ una mica de carn (menuts i ales de pollastre, trossets de conill, guatlla, cansalada, etc.)
- ↻ tomàquet madurs
- ↻ garrofans (mongetes grosses)
- ↻ mongetes tendres
- ↻ pèsols
- ↻ all
- ↻ julivert
- ↻ arròs del tipus bomba
- ↻ safrà
- ↻ sal
- ↻ pebre negre
- ↻ oli
- ↻ aigua

També s'hi pot posar carxofes o altres verdures, bolets, cargols, anques de granota, etc. i, si es vol fer mixta, marisc, calamars, sípia...

Preparació:

La vigília es posen a remullar els *garrofans*. Una bona estona abans de començar la paella, es bullen en aigua sense sal. Es colen i s'hi afegeix aigua, fins a completar tres volums per un d'arròs, i es torna a fer bullir.

En un **paelló valencià**, amb una mica d'*oli* i un pessic de *sal*, es fregeix el *tall*, fins que sigui ros. S'hi posa progressivament. Com menys costi de fregir, més tard; cal que tot estigui al punt alhora. Llavors s'hi afegeix el *tomàquet* ratllat, els *alls* pelats, el *julivert* picat, els *garrofans* cuits i les *mongetes tendres*, a trossos. Quan el tomàquet és cuit, s'hi posa l'aigua, un bon pessic de *safrà*, sal i *pebre negre*. Quan l'aigua bulli fort, s'hi tira l'arròs.

Es reparteix simètricament el tall i l'arròs dins l'aigua, perquè després no es pot remenar gens. Cal que l'aigua bulli de tot arreu, però moderadament; si bull massa de pressa, l'arròs quedarà cru i, si bull massa lentament, quedarà sucós o covat. Per anar bé, cal que l'aigua duri fins que faci uns divuit minuts que cou l'arròs. Si s'acaba abans, s'hi pot afegir una mica d'aigua. Es coneix que les butllofes són d'oli i no d'aigua perquè brillen més i són més primes. Si sembla que sobrarà aigua, només es pot apujar el foc i esperar que s'evapori més de pressa.

Durant els dos darrers minuts es farà el "torraet", l'agafat. Amb la flaire es coneix.