

# Paella de pollo y conejo

---

## Ingredientes

### (para 4 personas)

¼ de conejo y ¼ de pollo  
100 gr de arroz por persona  
½ cuarto de garrofón y ferraura  
1 tomate mediano rallado  
1 diente de ajo muy troceado  
aceite y sal  
azafrán y pimentón dulce  
dos ramitas de romero  
agua (triple volumen que de arroz)



## Preparación

En la paella se pone aceite de forma generosa y abundante sal, y se pone a sofreír el pollo. Poco después se añade el conejo que necesita algo menos de tiempo y los hígados (que se retiran en cuanto estén y sirven de aperitivo o se añaden nuevamente con el arroz). Se sofríe la carne hasta que quede dorada, momento en que se aparta hacia los lados y se pone en el centro la verdura, dándole después unas vueltas para sofreírla unos 5 minutos.

Hacemos un hueco en el centro de la paella apartando la carne y la verdura. En este hueco incorporamos el tomate, el ajo y el hígado, lo sofreímos unos 5 minutos y añadimos el pimentón. Dejamos rehogar un minuto más. Es importante que el fuego sea suave en el momento de poner el pimentón, ya que corremos el riesgo de que se queme y la paella resulte amarga.

Después de tenerlo todo sofrito se añade el agua, casi hasta el borde de la paella, se le añade abundante sal y se aviva el fuego para que hierva bien. Si la paella lleva alcachofa, ésta se añadirá unos minutos antes de poner el arroz.

Cuando el nivel del caldo esté por debajo de los remaches de las asas de la paella, se añade el arroz haciendo un caballón que cruce el diámetro de la paella y una puntita de cucharilla de azafrán. Con la paleta, repartimos uniformemente el arroz, verdura y carne en la paella y procuramos que no queden granos de arroz sobre la carne o la verdura sin estar sumergidos en el caldo.

Se prueba el caldo que debe estar sabroso y ligeramente salado. Cocemos a fuego muy fuerte de 8 a 10 minutos aproximadamente, o hasta que el arroz medio cocido comience a asomar.

En este momento debemos bajar el fuego y dejar cocer unos 6 a 8 minutos más, evitando así que el almidón que ha ido soltando el arroz durante la cocción y que ha ido espesando el caldo, se queme y se agarre al fondo de la paella. También, si se desea, es el momento de colocar por encima una par de ramitas de romero.

Transcurridos los 5 ó 6 minutos, si la paella no tiene nada o casi nada de caldo, dejamos que cueza los últimos minutos fuego mínimo. Si la paella tuviera aún mucho caldo avivamos el fuego. No obstante, más vale una paella algo caldosa o melosa con el arroz en su punto cocción, que una seca pero con el arroz duro.

En total, el arroz tendrá que cocer alrededor de 18 minutos, primero con fuego más fuerte y luego más suave.

Para terminar, dejarla reposar el tiempo justo de poner la mesa (mejor si se tapa con papel de periódico), así el arroz finaliza su cocción y se absorbe el caldo que aún pueda quedar.