GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

PAELLA AMB PILOTES

Gastronomia | 30/08/2017 | 11:42

La paella valenciana, normalment, es fa a l'aire lliure, amb fusta de taronger, que és quan assoleix la seva excel·lència. Es menja amb una cullera —abans de fusta—, sense plats, a la mateixa paella

De l'arròs a la valenciana, arròs a la paella o, simplement, paella

—el recipient ha donat nom al plat—, se'n podria escriure no un

—un servidor, modestament, en té un d'inèdit— sinó molts llibres. València és el país de l'arròs i el paradís de la paella. Tot i que hem de dir que hi ha paelles, paelletes i plats d' arròs —que no són més que això— també dits paella. I molts altres arrossos, d'una imaginació desbordada. Aquesta és pròpia de la comarca de la Ribera, i és deliciosa.

Ingredients

Per a les pilotes

1/4 de quilo de magre de porc picat.

200 grams de pa ratllat.

El fetge picat i la sang d'una gallina.

2 rovells d'ou.

50 grams de llard (sagí)

25 grams de cansalada picada

2 grans d'all picats.

1 grapat de pinyons (25 a 30 grams).

1 cullerada de cafè de canyella.

2 branques de julivert fresc picat.

Sal.

Per a la paella

600 grams de pollastre.

500 grams de conill.

500 grams d’arròs rodó (el tradicional per a la paella) o bomba.

2 dotzenes de caragols (de la classe dita vaqueta).

1 pebrot verd mitjà.

1 pebrot vermell mitjà.

150 grams de garrofó (mongeta blanca plana i grossa).

150 grams de tavella (mongeta blanca normal, petita).

150 grams de bajocons (mongetes verdes planes).

1 gra d'all picat.

2 tomaques mitjanes madures.

1 sobre de safrà.

1 culleradeta de pebre vermell dolç.

Oli d'oliva.

Sal.

Elaboració

En un bol adequat prepararem les pilotes, barrejant tots els ingredients, i ho treballarem bé per obtenir una barreja ben homogènia. A continuació formarem boletes de mida una mica inferior a una mandonguilla, i les reservarem en una safata.

Seguidament, haurem "enganyar" els cargols, els posarem en una olla amb una mica d'aigua tèbia o al sol, amb les vores refregades amb sal perquè no s'escapin (sistema tradicional valencià). Quan hagin tret totes les "molles", els esbaldim en abundant aigua i els reservem.

Posem la paella al foc amb un bon raig d'oli, i quan sigui calent, a foc mitjà, hi sofregirem el pollastre i el conill, prèviament tallats a trossets petits però no massa, i salats, fins que es daurin.

Hi afegireu els pebrots tallats a trossos mitjans, la “ferraura”, el garrofó i la tavella, juntament amb els alls.

Quan l'all comenci a rossejar-se, hi afegim la tomaca triturada, sense peles ni llavors, els cargols i una culleradeta de pebre vermell dolç. Ho remenem un parell de vegades, mirant que el pebre vermell no es cremi, i tot seguit hi tirem l’aigua (pot ser calenta; doble d’aigua per arròs de volum). Si la paella és de la grandària adequada, l'aigua ha d'arribar arran de la part alta de les rebladures de les nanses. Mantenim el foc viu, fins que bulli.

Hi tirem l’arròs, repartint-lo bé, i hi tirem les pilotes. Ho deixem coure a foc viu uns vuit minuts a fi de segellar l’arròs. A continuació abaixem el foc. Quan estigui, apujarem el foc mig minut per obtenir una mica de "socarrat" al fons (el socarrat és un rossejat de l'arròs en el fons, no s’ha de cremar; ha de quedar daurat, però no negre).

Un cop apagat el foc, ho deixarem reposar sense foc 4 a 5 minuts, durant els quals l’arròs acabarà de coure’s en la pròpia escalfor i el líquid quedi evaporat del tot. Normalment es tapa la paella amb un paper de diari o un paper d’alumini.

Notes

La paella valenciana, normalment, es fa a l’aire lliure, amb fusta de taronger, que és quan assoleix la seva excel·lència. Es menja amb una cullera —abans de fusta—, sense plats, a la mateixa paella.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/49107-paella-amb-pilotes.htm