

25 DE FEBRERO DEL 2013



CAHIER DE VOYAGE

www.comunitatvalenciana.com

LA PAELLA Y RECETAS DE ARROCES

 GENERALITAT VALENCIANA
CONSELLERIA DE TURISME

 COMUNITAT
VALENCIANA

INDICE

01 PAELLAS Y ARROCES

[Comunitatvalenciana >](#)

02 PAELLA VALENCIANA

[Comunitatvalenciana > Receta](#)

03 ARROZ AL HORNO

[Comunitatvalenciana > Receta](#)

04 ARROZ NEGRO

[Comunitatvalenciana > Receta](#)

05 ARROZ CALDOSO CON CONEJO Y VERDURAS

[Comunitatvalenciana > Receta](#)

06 FIDEUà


[Comunitatvalenciana > Receta](#)

07 ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE

[Comunitatvalenciana > Receta](#)

08 PAELLA DE COLIFLOR Y BACALAO

[Comunitatvalenciana > Receta](#)



Una de las mejores cosas que tiene la Comunitat Valenciana es su gastronomía, de ella destaca la gran variedad de recetas de arroces!!

01 PAELLAS Y ARROCES

[ComunitatValenciana >](#)



Admitida la diversidad culinaria valenciana, es obligado reconocer que el arroz que todo lo monopoliza es también una referencia inevitable. No sin razón afirma el crítico Antonio Vergara: "el mediterráneo español es la pequeña China. La diferencia está en que nuestra técnica de guisar el arroz es mucho más divertida, colorista y amena que la de aquel país." Con la paella, humilde y exquisito plato de la huerta, que a finales del siglo XIX saltó de las barracas y alquerías a las casas de comidas, barracones y merenderos de la playa de la Malvarrosa en Valencia y el Portichol y la Albufereta en Alicante, no se agota en absoluto el repertorio de los arroces valencianos. El conjunto de especialidades que ofrecen los restaurantes urbanos, las arrocerías al uso y los chiringuitos playeros, son difíciles de encuadrar dentro de un somero listado. Hay arroces caldosos, cocinados en calderos, pucheros, peroles y cazuelas, como el famoso arròs amb fesols i naps, y arroces melosos preparados en cazuelas hondas de barro, del estilo del arròs al forn (arroz al horno) o el arròs amb costra (arroz con costra), cuyas recetas guardan una enorme similitud con el arròs en cassola al forn que figura en el Llibre de Coch, de Robert de Nola (1520).

La reina de la gastronomía de la Comunitat y famosa en el mundo entero!

02 PAELLA VALENCIANA

ComunitatValenciana > Receta



Categoría: Paellas y Arroces

La paella es el máximo estandarte de la cocina valenciana y probablemente también de la española, debido a su reconocimiento gastronómico a escala mundial. Su origen, como el de todos los platos de la cocina popular, deriva de la conjunción de los alimentos que cada familia tenía a su alcance, especialmente en la zona de la huerta de Valencia que se abastecía de verduras frescas. Además, antiguamente era costumbre criar pollos y conejos para uso familiar, por lo que, si a todo ello le unimos la abundancia del arroz cultivado en la Albufera, el resultado es este plato genuinamente valenciano que recibe el nombre del recipiente en el que se cocina.

Ingrédients:

400 gr. de conejo; 700 gr. de pollo; 300 gr. de judías verdes; 100 gr. de tavella; 200 gr. de garrofón; 1 tomate maduro; 400 gr. de arroz D.O.Valencia; 8 cucharadas de aceite; una pizca de pimentón dulce; azafrán y sal.

Préparation:

En una paella al fuego echamos el aceite y una vez caliente ponemos la carne troceada, la sofreímos bien y añadimos las judías verdes, el garrofón y la tavella. Seguimos con el sofrito unos ocho minutos y echamos el tomate rallado, cuando esté frito añadimos el pimentón y sin dejar que se queme agregamos el agua hasta el borde. Dejamos cocer unos 30 minutos y ajustamos de sal. Cuando el caldo llegue a los remaches incorporamos el arroz y lo repartimos, agregamos el azafrán y dejamos cocer unos 17 minutos. Al final dejarla reposar unos minutos antes de servir.

Sin duda uno de los grandes "inventos" de la gastronomía valenciana, aunque no se conoce mucho fuera de Valencia.

03 ARROZ AL HORNO

ComunitatValenciana > Receta



Categoría: Paellas y Arroces

La peculiaridad de este arroz, como indica su propio nombre, es que está cocinado al horno. Y, al igual que la paella y otros arroces valencianos, también es un plato de origen popular, que en su caso se elaboraba a partir de los restos del cocido. Es por eso que entre sus ingredientes no falten los garbanzos, las costillas de cerdo y la morcilla. Este plato es especialmente típico en comarcas como la Costera donde en Xàtiva se celebra desde hace unos años el Concurso Nacional de Arroz al Horno.

Ingrédients:

1/2 kg. costillas de cerdo, 1/4 kg. morcillas de cebolla secas, 1 cabeza de ajos, 2 tomates, 250 gr. de arroz, 2 patatas medianas, 125 gr. garbanzos cocidos, aceite y sal.

Préparation:

En una cazuela de barro sofreir la carne, las morcillas secas y los ajos. A continuación sofreir un tomate y dar unas pasadas por la cazuela al arroz. Sofreir el otro tomate a rodajas. Agregar doble cantidad de agua, sazonar y verter los garbanzos ya cocidos. Cortar las patatas a rodajas, sofreirlas y disponerlas, junto con el tomate cortado encima del arroz. Hornear hasta que la parte superior se ponga dorada.

Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

