

La gastronomía española es muy interesante. Escucha el texto abajo sobre uno de los platos más ricos de España.

Un poco de la gastronomía española: *La Paella*

Cuando pensamos en cosas típicas de España, inmediatamente nos acordamos de las corridas de toros, del baile flamenco y de la paella, que es el plato más conocido de la rica y variada gastronomía española.

La paella tiene su origen en las áreas rurales de Valencia durante los siglos XV y XVI. Quizá por eso, hasta hoy, la paella valenciana sea la más conocida.

En cada región de España, encontramos un tipo distinto de paella, ya que no es más que la conjunción de los elementos que cada pueblo tiene a su alrededor. Sin embargo, hay un ingrediente que aparece en todas ellas: el arroz.

Se prepara la paella en una sartén plana y grande, con dos asas, que se llama *paella* o *paellera*.



Ahora lee una receta de paella mixta:

- 1 kg de mejillones
- 350 g de almejas
- 400 g de calamar
- 350 g de gambas
- 1,5 kg de pollo
- 2 dientes de ajo
- 2 tomates medianos
- 1 pimiento verde
- 9 tazas de arroz
- 18 tazas de caldo de pollo, carne o pescado
- Azafrán y pimentón
- 10 cucharadas de aceite



Trocear los tomates, el pimiento verde y los dientes de ajo y hacer el sofrito. Reservar.

Medir las 18 tazas de caldo y dejarlas a fuego lento dispuestas para cuando se necesite incorporar a la paella.

Refreír el pollo previamente salado en el aceite, dorarlo bien.

Incorporar el calamar al pollo y refreír todo bien dando vueltas.

Hacer un círculo con el calamar y el pollo para incorporar en el centro el sofrito, refreír dando vueltas.

Cuando esté todo bien refrito, añadir las 9 tazas de arroz junto con el azafrán y el pimentón. Mezclar todo bien y refreír.

Añadir el caldo a punto de ebullición.

Remover bien. Sin que deje de hervir, incorporar los mejillones, las almejas y las gambas.

Dejar a fuego medio, sin que deje de hervir, durante 30 minutos. La paella está casi a punto cuando no haya líquido y el grano aparezca suelto.