

Paella de setas



Ingredientes (para 4 personas)

Medio kilo de costillas de cerdo
300 gr de setas
400 gr de arroz
2 tomates
1 cebolla

Media garba de ajos tiernos
1 diente de ajo
Pimentón dulce
Azafrán, aceite y sal

Preparación

Las setas, pueden ser de cualquier tipo de las comestibles que se cultivan o encuentran en cada zona. En los hipermercados se encuentran bandejas de setas cultivadas variadas. En mi caso, lo más normal es acudir al mercado.



Rallar los tomates y trocear el diente de ajo. Mezclar las dos cosas y reservar.

Trocear las setas y la cebolla.

En la paella, poner aceite y sal y sofreír las costillas de cerdo. Apartarlas a un lado y sofreír un poco las setas y la cebolla troceada. Apartarlas también y sofreír los ajos tiernos un poco. Añadir a la paella el tomate con el ajo picado y el pimentón dulce, dar unas vueltas y añadir el agua que corresponde.

La proporción de agua siempre es de 3 a 1 en volumen. Es decir, que por cada medida de arroz (por ejemplo un vaso) se necesitan tres medidas iguales de agua.

Cuando esté el agua que corresponde, mirar el nivel y memorizarlo. Seguir añadiendo agua hasta casi llenar la paella y dejar cocer a fuego vivo.

Cuando comience a hervir se añade el azafrán o colorante, Cuando lleve rato hirviendo, se va probando se sal. En este momento, se puede sacar un poco de caldo y reservarlo por si acaso luego lo necesitamos.

El nivel de agua irá descendiendo poco a poco. Cuando llegue al nivel que memorizamos antes, se añade el arroz y se mantiene unos 10 minutos a fuego muy vivo, después se rebaja un poco el fuego y se mantiene otros 8 minutos. Verificamos la sal durante este tiempo.

En caso de que se quede muy pronto sin caldo, se puede añadir el que reservamos antes.

Cuando ya esté, apagamos y fuego y dejamos reposar unos minutos antes de servir.