



Recetas sobre carne de conejo dedicadas a cada Comunidad española

Comunidad VALENCIANA



PAELLA «D'HORTA» DE CONEJO

Por las iglesias, pináculos con tejado recubiertos de azulejos, por los festejos con pirotecnia, por el color de la pintura de sus grandes maestros, por la filigrana super atrevida de sus modernos edificios públicos y por el plato nacional de las múltiples paellas, ya se comprende la gran vitalidad y el espíritu barroco que «explota» en toda la Comunidad.

La paella no podía faltar dentro de las recetas sobre la carne de conejo. La auténtica paella, en su origen hortelano, no llevaba más que los productos de la huerta y caracoles, junto con pollo y conejo que criaban en minifundio. En la albufera y entre arrozales «cazaban» además alguna anguila. Los pescadores hacían un tipo de arroz caldoso, usando una caldereta más honda, como puede admirarse en el cuadro «comida en la barca» salido de los prodigiosos pinceles de Sorolla. Comían con cuchara de madera directamente de la caldereta, como aún se hace en familia o amigos con la paella.

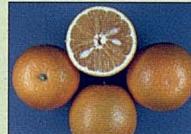
La receta propuesta es «d'horta», con base en la carne de conejo sin pescado ni marisco; en las recomendaciones sí he puesto la experiencia de cerca de mil cocinadas, en familia o con amigos. Por ejemplo, recomiendo paelleras mayores a las propuestas para que haya poco grosor y el calcular mayor proporción de agua, ya que siguiendo las recetas que citan dos partes de agua por volumen de arroz, siempre es insuficiente y hay que añadir luego, quedando «pastoso». Es nuestro plato de «casi» todos los domingos...

Jaume Camps

Ingredientes:

(para seis personas)

- 12 cuartos delanteros de conejo (espalditas y costillas de seis conejos, con alguna cabeza).
- 6 salchichas medianas. (mejor si son de conejo...)
- 600 g de arroz para paella (o largo para principiantes)
- 300 g de nabos pequeños
- 2 tazas de aceite.
- 500 g de «garrofó» judía grande con forma aplastada (o mitad judías cocidas y mitad guisantes).
- 2 pimientos grandes, uno rojo y otro verde.
- 3 alcachofas.
- 3 tomates medianos.
- 3 dientes de ajo.
- 2 limones y manojo de perejil.
- 1 cucharada de pimentón y hebras de azafrán tostado
- Sal y pimienta negra al gusto.



Preparación:

Preparamos primero el caldo con 2 litros de agua y las costillas de conejo junto con las medias cabezas y los nabos pelados y a cuartos. Salamos algo. Dejamos cocer a fuego medio unos 45 minutos.

En la paellera de 35 a 40 cm de diámetro en el fondo (en Valencia llaman paella al utensilio) freímos las espalditas y las salchichas. Despues de tomar color, le añadimos el garrofó, los pimientos a cuadros pequeños, las alcachofas a cuartos, previamente rociados con el zumo de medio limón, los tomates troceados y los dientes de ajo. Hasta que quede sofrito todo.

Ponemos con tinto el caldo, que será de 1,8 litros (3 veces el «peso» del arroz ó 2,6 veces el «volumen») y dejamos hasta ebullición, momento en que introducimos el arroz, el pimentón y el polvo de azafrán; salpimentamos a gusto para seis.... Desechamos las costillas y cabezas, pero podemos pasar a la paella los nabos. Mezclamos bien con cuchara de madera y dejamos cocer durante 10 minutos a fuego muy vivo, en quemador grande, removiendo con la cuchara.

A partir de estos 10 minutos se dejan otros 7 minutos con menor presión de fuego y sin remover más. Estaremos muy atentos, girando la «paella» para cocción de la parte externa, hasta oír un pequeño crepito que forma el socarrado.

Apagamos el fogón, ponemos unas cucharas encima y tapamos la paellera con un trapo limpio. Dejamos reposar por 5 minutos. Quitamos trapo y cucharas. Decoramos con perejil picado grueso, y con los seis cuartos restantes de limón. Servimos de inmediato, con la paellera en mitad de la mesa...



Bebida acompañante:

Al igual que a otras paellas, le va muy bien un vino blanco, punzante y alegre, seco pero de sabor afrutado. Alicante tiene buenos vinos y la parte castellana o manchega de Valencia también. En Requena estuve adquiriendo cajas de vino cada vez que pasaba, en viajes de Madrid a Valencia o viceversa.