

Paella de mariscos



Es el más pintoresco de todos y cuando se lo trae a la mesa siempre recoge el aplauso de los afortunados invitados ... ¡es la paella de marisco, uno de los orgullos de la cocina española! La palabra "marisco" significa molusco y define de inmediato cuáles son los protagonistas de este delicioso plato: mejillones, calamares, langostinos y gambas, pero también almejas, cangrejos o pescados dependiendo de lo que ofrezca el mercado. En cuanto a la paella valenciana, de hecho, no existe una receta certificada, sino muchas variaciones que varían según la disponibilidad de los ingredientes y las tradiciones de cada familia. En este caso, el arroz está aromatizado no solo con azafrán sino también con pimentón, que le da un impulso extra de sabor. Pero para hacer todo increíblemente sabroso y fragante, los mejillones se encargarán de ellos, con su agua de cocción y el cómic de mariscos en el que el arroz se cocina por absorción. Perfecto para una ocasión especial o para compartirlo simplemente con tus amigos, después de una sangría fresca, la paella de mariscos es un plato con éxito garantizado.

Paella a la valenciana



Es el plato nacional de España y se prepara en muchas variaciones diferentes: de marisco, vegetariano, mixto ... ¡obviamente estamos hablando de paella! La original parece ser la paella valenciana, cuya receta incluye principalmente conejo, pollo y verduras, pero también en este caso las versiones cambian según la familia o el restaurante en el que se prepara. La base de arroz y azafrán está enriquecida con carne y verduras, como judías verdes, pimientos y tomates, pero el uso de caracoles, frijoles, alcachofas u otros ingredientes de temporada también es muy común ... por otro lado, la paella nació como un plato de recuperación y por lo tanto fue personalizado de acuerdo a lo que estaba disponible en el área. Las reglas para cocinarlo son mucho más rígidas: por ejemplo, está absolutamente prohibido mezclar el arroz después de agregar el caldo porque será precisamente la parte que queda unida al fondo de la sartén para darle al plato su sabor característico. Para nosotros los italianos, amantes del risotto, puede parecer algo extraño, pero los españoles también son famosos en el mundo por sus platos de arroz y por esta razón recomendamos seguir nuestras instrucciones para preparar una de las mejores recetas de la cocina ibérica, la paella valenciana!

Ylenia Pepe IB