COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Paella de verduras

Receta para 3 personas

Preparación: 15 min
Total: 1 h 15 min
Dificultad: Difícil

INGREDIENTES

- [ ] 220 gramos Arroz
- [ ] 70 gramos Cebolla
- [ ] 75 gramos Pimiento rojo
- [ ] 75 gramos Pimiento verde
- [ ] 1 diente Ajo
- [ ] 1 litro Agua
- [ ] 1 pizca Azafrán
- [ ] 2 cucharaditas Cúrcuma
- [ ] 100 ml Tomate triturado
- [ ] 5 cucharadas soperas Aceite de Oliva
- [ ] 50 gramos Guisantes
- [ ] 50 gramos Judías verdes
- [ ] 2 cucharaditas Sal
- [ ] 2 cucharaditas Pimentón dulce
- [ ] 2 cucharaditas Colorante amarillo
- [ ] 1 limón Limón
- [ ] 2 pastilla Pastillas caldo verduras

PREPARACIÓN

1. Para comenzar esta receta, pelamos el ajo y lo picamos en trozos pequeños. Reservamos.

2. Seguidamente, picamos también en trozos pequeños la cebolla, el pimiento rojo y el pimiento verde. Reservamos.

3. Encendemos el fuego y añadimos 1 cucharada soperas de aceite de oliva a la sartén. Añadimos el ajo, seguidamente la cebolla y añadimos dos cucharadas soperas más de aceite. Esperamos que

se doren. Una vez esto haya sucedido, añadimos los pimientos. Rehogamos durante 5 minutos.

---

4. En un cazo, calentamos el caldo de verduras (preparación: calentamos el agua hasta que hierve y añadimos las pastillas. Tened en cuenta la cantidad de agua por pastilla marcada en el paquete). Para el caldo podéis utilizar caldo de brick, en pastilla o casero. En nuestro caso hemos utilizado un caldo de verduras en pastilla. Podréis encontrar como preparar el caldo casero en la receta Crema de Verduras (son los pasos previos a triturar los ingredientes para crear la crema).

---

5. En el siguiente paso, añadimos una pizca de azafrán y removemos las verduras. A continuación, incorporamos el tomate triturado. Removemos bien. Añadimos los guisantes y las judías verdes. Removemos bien de nuevo.

---

6. Rehogamos (tapando la sartén) hasta que el tomate haya perdido parte de su forma líquida y se haya integrado junto a las verduras. Este proceso dura unos 10 minutos. Es importante ir removiendo las verduras y el tomate durante este tiempo.

---

7. Seguidamente, añadimos la cúrcuma, el colorante amarillo, el pimentón dulce y la sal. Removemos. Añadimos un poco de caldo que cubra las verduras. Removemos y incorporamos el arroz. El fuego tiene que estar a temperatura media.

---

8. Es necesario comprobar que el caldo de verduras cubre todo el arroz junto a las verduras. Dejamos que se vaya cocinando hasta que quede poco líquido. Probamos el arroz para comprobar su punto. Vamos añadiendo caldo (siempre importante que cubra todo) hasta que el arroz esté en su punto.

---

9. El arroz está listo cuando ya no esté duro y se haya evaporado el agua. Es importante probarlo para así cerciorarse que es así. Servimos caliente. ¡Y listo! ¡Que aproveche!