

**Creador:** Recetízate **Recetizador:** Carmen Antunez



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Para conseguir una buena paella, no tengas prisa en que las verduras se pochen bien

## Descripción:

La paella es una apuesta segura y si la hacemos de verduras, ni te cuenta. Espero que disfrutéis de esta deliciosa receta.

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 tomates maduros rallados
- Aceite de Oliva
- 450 gramos de arroz
- 200 gramos de judías verdes
- Un calabacín
- Una berenjena
- Un pimiento rojo
- Un pimiento verde
- Una cebolla
- Pimentón
- Colorante
- Caldo de verdura Knorr

## Preparación:

### Paso 1

Troceamos todas las verduras. Calentamos la paellera y cuando tenga calor añadimos el aceite de oliva. Añadimos las verduras.

### Paso 2

Cuando estén pochadas añadimos el tomate rallado. Una vez sofreado añadimos el pimentón y un par de minutos después el arroz y el colorante.

### **Paso 3**

*Rehogamos todo unos segundos y añadimos el caldo de verdura Knorr y dejamos cocer durante unos 20 minutos aprox.*

### **Paso 4**

*Atención al fuego, deberemos ir subiéndolo o bajándolo y moviendo la paellera dependiendo de por dónde se vaya haciendo el arroz.*