Paella de verduras

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Recetízate **Recetizador:** Magali Vázquez



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 sofreído 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.