

Paella de Verduras



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 1 hora 15 minutos

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1/2 de arroz.
- 100 grs de bajocas.
- 7 ajos tiernos.
- 1 patata.
- 1/8 de coliflor.
- 2 alcachofas.
- 1 pimiento rojo pequeño.
- 2 trozos pequeños de bacalao.
- pimentón (1 cucharada de café).
- 2 tomates.
- 8-10 cucharadas de aceite.
- sal y agua.

ELABORACIÓN:

Sofreir toda la verdura troceada por separado y se va echando en un recipiente . Volver a echar toda la verdura junta en la sartén, añadir al sofrito el tomate triturado y el pimentón. Añadir a todo el arroz y sofreir también un poco. Finalmente se le añade el agua y se tiene al fuego hasta que el arroz esté cocido.

DIFICULTAD: BAJA

SUGERENCIAS:

Se le pone el agua hirviendo, doble volumen de agua que de arroz, se cuece durante 10 minutos y se deja reposar.