

Paella de Verduras

En esta estación, la huerta esta está en pleno rendimiento y pone a nuestro alcance una gran variedad de hortalizas. Una espléndida forma de cocinarlas es en esta sabrosa paella de verduras en la que no vas a echar de menos la carne



INGREDIENTES:

- 1 Calabacín pequeño
- 1 Berenjena pequeña
- 1 Pimiento rojo
- 1 Pimiento verde
- 1 Zanahoria mediana
- 250g Judías verdes, blancas o "rochet"
- 100g "Garrofón" (opcional)
- 2 Tomates medianos
- 3 Dientes de ajo
- c/s Azafrán o especias paella
- 500g Arroz
- 1L. Caldo de verduras o de pollo

6
Raciones

ELABORACIÓN:

1. Lavar las hortalizas.
2. Pelar la zanahoria, quitar las puntas a las judías verdes, despepitar y retirar las membranas a los pimientos.
3. Cortar todas las hortalizas en juliana (calabacín, berenjena, zanahoria, pimiento y judías verdes), por separado. Poner la berenjena en remojo con un poco de sal.
4. Rallar los tomates y el ajo
5. Calentar el aceite en la paellera, e ir incorporando las hortalizas según orden de dureza; empezando por la zanahoria, luego pimiento y judías verdes, posteriormente garrofón (si se utiliza) y calabacín y por último la berenjena bien escurrida.
6. Realizar el sofrito, agregando el ajo rallado y cuando empiece a tomar color el tomate, dar unas vueltas.
7. Añadir el arroz y azafrán sin parar de dar vueltas.
8. Agregar el caldo de verduras, rectificar de sal y cocinar removiendo lo mínimo, hasta que se evapore todo el caldo (unos 15 minutos, si quieres "socarrat" 20 minutos).
9. Reposar 5 minutos y servir o comer directamente en la paellera.