

# Paella de Verduras

## Ingredientes:

- Arroz (largo, integral o normal): 1/2 vaso por persona.
- 2 vasos de agua por persona
- 4 ó 5 dientes de ajo
- Pimiento rojo y verde
- 1 Tomate
- Verduras variadas: zanahorias, brócoli, habas, guisantes, alcachofas...
- Pimentón dulce
- Colorante amarillo
- 1 [pastilla de caldo vegetal](#)
- Azafrán
- Aceite y sal



## Preparación:

Corta los ajos por la mitad, sin pelarlos. Frielos en la paellera con aceite de oliva, hasta que queden dorados. Retíralos.

En el mismo aceite, echar los pimientos cortados a tiras hasta freirlos. Retíralos también.

Añade ahora al aceite el resto de las verduras troceadas al gusto. Si le echas brócoli o coliflor, tienes que tener más cuidado porque tiende a deshacerse fácilmente, así que mejor que lo frías un poco y también lo reserves para luego.

Pela y quita las semillas al tomate, y cortalo a dados.

En un hueco del aceite, echa el pimentón y antes de que se quemé, echa encima el tomate. Deja que se fría un poco en él y revuelvelo todo, para que se tomen todos los sabores.

Disuelve la [pastilla de caldo](#) en 2 vasos de agua por persona, y calientalo. Lo ideal es hacer un caldo de verduras natural, pero si no se tiene, este es un buen remedio.

Echa el arroz en la paellera, dando vueltas, para que se empape de todo el jugo. Añade el caldo recién hecho y caliente, el colorante, varias hebras de azafrán y echa sal.

Déjalo todo uniformemente repartido. Pon el fuego fuerte hasta llevarlo a ebullición. Espera un par de minutos y entonces lo bajas a fuego lento-medio. Añade ahora lo ajos que tenias reservados por encima, y el brócoli o coliflor.

Añade ahora lo ajos que tenias reservados por encima, y el brócoli o coliflor.

Hay que ir vigilando que haya suficiente agua para que el arroz se haga por todos lados igual (si falta, se puede añadir algo más), y también estar atentos al olor, porque es fácil que se pegue en la base.

Varios minutos antes de que termine la cocción, coloca los pimientos de forma decorativa, radial.

Justo cuando el arroz empieza a estar listo, pero aun algo "al dente" (con el

centro del grano crujiente), retíralo del fuego, tápalo y deja que repose unos 3 a 5 minutos.

## Comentarios

Es importante servirlo inmediatamente de la paellera, y muy caliente.