



Paella de verdura

Ingredientes:

Arroz bomba: 300 g (2 vasos)

Pimiento verde: 1 pieza

Setas: 200 g

Alcachofa: 3 alcachofas (se pueden sustituir 6 corazones en conserva)

Judías verdes: 100 g

Tomates maduros: 2 piezas

Caldo de verdura: 800 ml (4 vasos)

Cebolla: ½ pieza

Pimiento morrón: 1 latita

Ajo: 1 diente

Pimentón dulce: ½ cucharadita de café

Azafrán: unas hebras

Aceite de oliva extra virgen: 2 dl

Sal al gusto (1 y ½ cucharaditas más o menos)

Preparación:

1. Escaldar los tomates en agua hirviendo, pelar, quitar las simientes y trocear en dados pequeños. Reservar.
2. Calentar el caldo en una cazuela.
3. Lavar el pimiento, desechando las semillas y cortar en cuadraditos.
4. Cortar la cebolla en cuadraditos, picar el ajo.
5. Lavar las setas y cortar en tiras gruesas. Lavar las judías verdes, cortar las puntas y trocear en unos 2-3 cm.
6. Escurrir los corazones de alcachofa y reservar. Si empleamos alcachofa natural, eliminar las hojas duras, cortar las puntas, untarlas con limón (para que no se pongan negras) y cortarlas en cuartos.
7. En una paella con aceite caliente sofreír la cebolla. Cuando coja color, añadir el resto de las verduras (excepto los corazones de alcachofa, si son en conserva, que se añaden más tarde) y el ajo picado. Sofreír durante unos 5 minutos.
8. Añadir el tomate y rehogar hasta que pierda el agua. Añadir el arroz, el azafrán y el pimentón dulce. Rehogar 2 minutos para que coja el sabor.
9. Añadir el caldo, caliente y medido, y los corazones de alcachofa, si hemos optado por la conserva.
10. Remover un poco y comprobar el punto de sal. Adornar con tiras de pimiento morrón.
11. Cocer a fuego moderado unos 20 minutos o hasta que ya no quede caldo.
12. Dejar reposar tapado 10 minutos y servir.