

# Será por recetas




## Paella de verduras

Arroces, Verduras, Cocina Tradicional

 10 Personas

 Normal

 50 Minutos

 Enviada el 12/01/2012

### Ingredientes

- 1 Coliflor bien granada
- 4 Ajos puerros grandes
- 200 gr. Bacalao desmigado
- Aceite, Sal, pimentón dulce y azafrán
- 3 Zanahorias grandes
- 2 Manojos de ajos tiernos
- Tomate rallado para freír
- 2 Nabos blancos grandes
- 1 Bolsa de espinacas ya limpias
- 1 Kg. de arroz para paella

### Elaboración

Se lavan y trocean las verduras en forma de juliana, y concretamente la coliflor, en grumos pequeños. Se blanquean las verduras poniéndolas a cocer en agua hirviendo ligeramente salada durante unos minutos (esta agua se reserva para añadirla más tarde como fondo). Se sacan las verduras y se secan.

Se lava el bacalao para eliminarle el exceso de sal y se desmiga en trozos muy pequeños revisando que no quede ninguna espina. El objetivo es que desaparezca en el caldo.

Poner en una paella grande el aceite a calentar. Rehogar en ella las verduras hasta que queden doradas y sofreír el tomate. A continuación sofreír el bacalao desmigado y mezclar bien todos los ingredientes.

En el centro de la paella, y teniendo bien a mano el fondo de cocer las verduras, rehogar dos cucharadas de pimentón durante unos segundos e inmediatamente, añadir el fondo para que no se queme.

Si no se dispusiera de suficiente cantidad de caldo con el fondo obtenido de las verduras, añadir agua hasta lo necesario.

Cocer durante 15 minutos rectificando convenientemente de sal y añadir el azafrán para obtener el color deseado. A continuación añadir el arroz y cocinar durante 10 minutos a fuego vivo, 6 minutos a fuego moderado y 1 a fuego vivo otra vez para que se trabe y se haga un poco de "socarrat".

Transcurrido ese tiempo, cuando no quede caldo y el arroz esté cocido, retirar la paella del fuego y dejar reposar durante 5 minutos.



Autor receta de Paella de verduras

JVL .

 Valoración 4/5

 204 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012