

PAELLA

Prepara este emblemático platillo de origen valenciano, es hoy en día un referente a nivel internacional de la gastronomía española, y aunque dependiendo de la región se prepara de manera diferente al incluir ingredientes especiales.

¡Ahora la podrás hacer vegana!

INGREDIENTES

PORCIÓN: 4 Personas

- 2 dientes de ajo
- 1 zanahoria
- 2 cebollas de verdeo
- 2gr. de azafrán
- 1/2 Pimiento rojo, 1/2 verde, 1/2 amarillo, 1/2 naranja.
- Aceite de oliva
- Cúrcuma
- Pimienta en polvo
- 1 cucharadita de perejil picado.
- Sal
- 1/2 cucharadita de pimentón
- 1/4 taza caldillo de jitomate (Puedes imprimir la receta en: CALDILLO DE JITOMATE – Cocina Vegan Fácil ())
- 1 y 1/2 tazas arroz para paella
- 125 gr. de setas

- 125gr. de champiñones
- 1 taza ejotes
- 3/4 de taza chícharos
- 1/2 hoja alga nori

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR PREVIAMENTE LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

y enjuagamos bien 1 y 1/2 tazas de arroz para paella y lo colamos. Apartamos.

una taza de agua, agregamos 2 gr. de azafrán y apartamos.

una sartén caliente, vertemos un poco de aceite vegetal, agregamos $\frac{1}{2}$ pimiento verde, $\frac{1}{2}$ pimiento rojo, $\frac{1}{2}$ pimiento amarillo y $\frac{1}{2}$ pimiento naranja. (Todos deben de estar sin semillas, desvenados y partidos en tiras delgadas. Mezclamos durante 4 minutos, apagamos el fuego y apartamos.

una cacerola caliente, vertemos un poco de aceite vegetal y 2 cebollitas de verdeo finamente picadas sin el rabo y mezclamos durante 30 segundos. Agregamos 2 dientes de ajo finamente picados y mezclamos 30 segundos. Agregamos una zanahoria sin puntas y partida en pequeños cubos y una taza de ajotes sin puntas y trozados en 4 partes cada uno. Mezclamos por un minuto. Agregamos 125 gr. de setas deshebradas y 125 gr. de champiñones. Mezclamos por 3 minutos.

un espacio en medio de la sartén y agregamos una cucharadita de pimentón o paprika en polvo y movemos constantemente durante 10 segundos. Agregamos $\frac{1}{4}$ de taza de caldillo de jitomate. Mezclamos constantemente por 15 segundos. Agregamos el arroz y mezclamos.

el azafrán y agregamos la taza de esa agua a la sartén que contiene el arroz. Agregamos 2 y $\frac{1}{2}$ tazas más de agua. Agregamos 1 cucharadita de sal y mezclamos. Agregamos un poco de pimienta en polvo y una cucharadita de cúrcuma y mezclamos. Bajamos a flama media. Agregamos $\frac{1}{2}$ o una hoja de alga nori finamente picada y mezclamos. Probamos de sal y agregamos al gusto. Agregamos $\frac{3}{4}$ de taza de chícharos, mezclamos y tapamos la cacerola. Bajamos a flama baja y esperamos a que se consuma todo el líquido.

los pimientos y una cucharadita de perejil finamente picado. Revisamos con una palita que ya no haya nada de agua y apagamos el fuego.

.

Ver video