

Paella vegetariana

Para 4-6 personas

1 cebolla grande

1 diente de ajo

2 zanahorias

1 pimiento rojo

1 pimiento verde

1 puerro

100 g de setas shiitake
u otra variedad

4 cucharadas de aceite

120 g de arroz

1/8 l de vino o sidra

1/8 l de agua

Sal

Pimienta recién molida

Un poco de azafrán,
según el gusto

Para decorar:

1 berenjena

1 pimiento rojo

Corazones de alcachofas

Tiempo de preparación
y cocción:

aprox. 45 minutos

Sugerimos

servir este plato
con una ensalada fresca
y un buen vino español,
o zumo de frutas
de su agrado.



1 Pelar las cebollas y cortarlas en tiras. Pelar las zanahorias y cortarlas en rodajas. Limpiar el pimiento y cortarlo también en tiras. Picar el ajo pelado. Lavar el puerro y cortarlo en pequeñas rodajas.



2 Calentar el aceite en la paellera (o sartén en su defecto) y rehogar las cebollas con el ajo.



3 Después se añade la verdura restante.



4 Echar el arroz y algo de azafrán y continuar rehogando. Remover todo bien hasta que el arroz se vuelva transparente.



5 Echar el vino y el agua y sazonar todo muy bien. Se sigue cocinando durante 15 minutos a fuego lento hasta que el arroz haya absorbido el líquido.



6 Mientras tanto limpiar, cortar y freír en aceite la verdura para la decoración. Al final se coloca sobre la paella.

