

# Paella Vegetariana

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Apio cortado en pequeños dados:** 2 Tallos

**Arvejas:** 100 Gramos

**Berenjenas sin piel cortadas en dados:** 1  
unidad

**Cebolla picada:** 200 Gramos

**Choclo desgranado:** 1 unidad

**Espárragos:** 1/2 Atado

**Flor de coliflor:** 8 Unidades

**Jugo de tomate:** 300 c.c.

**Morrón amarillo en pequeños cuadrados:** 1  
unidad

**Perejil picado:** c/n

**Tomates cherry:** 50 Gramos

**Zucchini cortados en pequeños dados:** 1  
unidad

**Arroz yamaní:** 500 Gramos

**Azafrán:** c/n

**Caldo de verduras:** c/n

**Cebolla de verdeo picada:** 50 Gramos

**Dientes de ajo picado:** 4 Unidades

**Flor de brócoli:** 8 Unidades

**Hinojo en juliana gruesa:** 1 unidad

**Morrón rojo en pequeños cuadrados:** 1  
unidad

**Morrón verde en pequeños cuadrados:** 1  
unidad

**Puerro picado:** 100 Gramos

**Zanahoria en cubos pequeños:** 1 unidad

## Preparación de la Receta

- En una paella amplia con aceite de oliva rehogar morrones hasta que estén tiernos y retirar.
- Hacer lo mismo en etapas con el *brócoli*, *coliflor*, *hinojo*, *zanahoria*, granos de *choclo*, *apio*, espárragos, berenjenas y zuchini.
- Ya retirados los vegetales añadir aceite de oliva y rehogar *cebolla*, *ajo*, verdeo y *puerro* hasta que esté tiernos.
- Incorporar el *arroz* y nacarar.
- Cubrir con caldo caliente, *jugo de tomate*, el *azafrán* e ir incorporando las verduras anteriormente rehogadas.
- Se debe cocinar 20 minutos.
- Agregar tomates cherry y cocinar 5 minutos.

- Una vez a punto el *arroz* y habiendo absorbido el caldo terminar con *perejil* picado y gajos de *limón*

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/paella-vegetariana>