

Paella de Verduras



Ingrédients pour 4 personnes:

2 cuil à soupe d'huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
300 gr de Riz bomba.
800 ml de bouillon de Légumes.
200 gr de Champignons.
6 cœurs d'artichauts en conserve.
100 gr Haricots verts fins.
3 cuil à soupe de sauce Tomatissimo *blai PERI*.
1 cuil à soupe de concentré de tomate.
½ Poivron rouge.
½ Poivron vert.
½ Oignon.
1 gousse d'ail.
1 pincée de safran.
½ cuil à soupe de paprika doux.

Préparation:

- Mettre le bouillon de légumes à chauffer dans une casserole.
- Il est important d'incorporer le bouillon déjà chaud afin de ne pas couper la cuisson du riz.
- Peler et couper l'oignon et les poivrons en carrés, hacher l'ail, nettoyer les champignons et les haricots verts.
- Pour les haricots verts, couper les extrémités et les tailler en morceaux d'environ 2-3 cm.
- Laisser les champignons entiers.
- Egoutter les artichauts.
- Mettre la paëlla à chauffer sur le plus grand feu.
- Une fois qu'elle est chaude, ajouter un peu d'huile d'olive et faire revenir l'oignon.
- Lorsqu'ils ont pris des couleurs, ajouter le reste des légumes (à l'exception des cœurs d'artichauts) et de l'ail hachée.
- Laisser les légumes cuire pendant environ 5 minutes.
- Ajouter la sauce tomate et quand vous avez perdu l'eau, ajouter le riz et faire bien revenir (il doit être translucide).
- Ajouter le bouillon chaud, les cœurs d'artichauts, le concentré de tomates, le safran et le paprika.
- Réduire le feu et laisser cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bouillon.
- Pendant la cuisson, il ne faut pas remuer le riz.
- Pour contrôler la cuisson du riz, il suffit de remuer de temps en temps la paëlla.
- Si vous faites cuire la paëlla sur un petit feu, il est possible que la chaleur n'atteigne pas les bords de la paella et que le riz sur les côtés soit cru.
- Si tel est le cas, pendant la cuisson, ramener le riz des côtés vers le centre.
- lorsqu'il n'y a plus de liquide et que la cuisson du riz est terminée.
- Servir directement la paëlla.