

# Paella vegana

Posted on **July 07,2011** by **hiulitscuisine**

Receta de la abuela. Paella de verduras al estilo tradicional.

## Ingredientes:

(para 4 personas)

- arroz (100-150g por persona)
- pimentón dulce
- azafrán
- 4 dientes de ajo
- 1 manojo de perejil
- 1 calabacín
- 300g champiñones
- 4 brotes de coliflor (*cortados por la mitad*)
- 1 pimiento rojo (*1/2 si es muy grande*)
- 1 pimiento verde
- 1 berenjena
- 250-300g de judías verdes

## Tiempo de preparación:

- 1h

## Preparación:

1. Sofreír la coliflor en una sartén con aceite. Reservar.
2. En un mortero hacer una picada con el ajo, el perejil, el pimentón dulce y el azafrán (*se puede poner un poco de sal para que no salten los ajos al picarlos*).
3. Añadir un poco de agua a la picada, mezclar y reservar.
4. Cortar las verduras en trozos pequeños (el pimiento rojo y verde, la berenjena, la judía verde y el calabacín) y los champiñones en láminas. Sofreír todo junto a fuego lento (*añadir aceite en caso de que quede poco, ya que la berenjena chupa mucho aceite*).
5. Mientras, poner agua a hervir.
6. Cuando las verduras y los champiñones ya estén sofritos, añadir el arroz, la picada, el brócoli y la coliflor y dar unas vueltas.
7. Poner el agua hirviendo en la sartén y dejar hacer "chup, chup" a fuego lento durante 15-20 min (*si el agua escasea, añadir más, pero sobre todo que esté hirviendo, para no cortar la cocción*).

Posted in: [Cocina Tradicional](#), [Platos Principales](#), [Recetas](#) |

Tagged: [Ajo](#), [Arroz](#), [Azafrán](#), [Berenjena](#), [Calabacín](#), [Champiñones](#), [Coliflor](#), [Judías Verdes](#), [Perejil](#), [Pimentón Dulce](#), [Pimiento Rojo](#), [Pimiento Verde](#) | With 4 comments