

Paella de verduras huertana

Receta de Juan Antonio Herraiz Herraiz

Ingredientes

- 800 grs. de alcachofas.
- 400 grs. de coliflor.
- 400 grs. de judías verdes.
- 400 grs. de habas.
- 1 tomate maduro.
- 1 galba de ajos tiernos.
- 200 grs. de bacalao.
- 400 grs. de Arroz Bomba de Calasparra.
- Aceite de oliva (que cubra el suelo de la paella).
- Una pizca de azafrán en pelo.
- Una pizca de condimento amarillo.
- Una pizca de pimentón.
- Una pizca de sal.
- Caldo de ave (triple que de arroz).

Preparación

Limpiamos las verduras de las partes duras, y preparamos un caldo de ave (cociendo una pechuga de pollo). Preparamos bacalao desgarrado.

En una paellera echamos el aceite y sofreímos todas las verduras. A continuación añadimos el bacalao desgarrado, echamos el pimiento molido, el tomate frito, el Arroz Bomba, lo sofreímos todo bien hasta que esté completamente seco y se moja con el caldo de ave que previamente tenemos caliente. Se pone a punto de azafrán, sal y condimento, y se cuece aproximadamente durante 20 minutos.

Los 4 últimos minutos, si es posible, se termina en el horno. Dejamos reposar durante 5 minutos. La proporción de caldo es de 3 a 1, es decir una parte de arroz y 3 de caldo.