



INGREDIENTES: (para 4 ó 5 personas)

1º PASO:

- 4 dientes de ajos grandecitos
- 1 cubilete de hojas de perejil
- 100 gramos de aceite de oliva
- 2 y ½ pastillas de caldo de verduras o sal
- pimienta negra en polvo

- 50 gramos de zumo de naranja
- 30 gramos de zumo de limón
- 1,300 gramos aproximadamente de caldo vegetal o agua.
- La cantidad de caldo, dependerá del arroz que pongamos, el arroz bomba consume más líquido que el que no lo es.
- 1 sobre de paellero (o azafrán)

2º PASO:

- 100 gramos de pimiento verde
- 100 gramos de pimiento rojo
- 250 gramos de tomate natural triturado
- 3 dientes de ajo.

3º PASO: Verduras:

- 150 gramos de judías verdes frescas o congeladas troceadas
- 150 gramos de alcachofas frescas o congeladas partidas en trozos, como octavos (más bien pequeños)
- 150 gramos de coliflor fresca en ramitos
- 70 gramos de guisantes frescos o congelados
- 150 gramos de calabacines lavados sin pelar a daditos (a mí me gustan los verdes)
- 150 gramos de champiñón fileteado, o a trocitos

4º PASO: Base:

- 350 gramos o lo que tengamos costumbre de poner para cuatro personas.



ELABORACIÓN: Se cocinan los ingredientes en un cazo de 50 cm con 1 litro de agua. Al estar cocinado se mezcla con el arroz, se le añade el aceite de oliva y se mezcla bien. Se sirve en paellas pequeñas, si se ponen 4 paellas se cocinan 4 personas.

