



Paella

Paella



2 vaso de arroz
1 cebolla mediana
2 dientes de ajo
1 berenjena pequeña
1 pimiento
1 pimiento rojo
1 vaso de guisantes enlatados Verde
15 - 20 setas
1 vaso de tomate rallado
1/8 cucharadita de azafrán
1/2 vaso de aceite de oliva
1 cucharadita de pimienta roja triturada
1 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal
2 vaso de agua

Cortar la cebolla y los dientes de ajo finamente. Pell la berenjena, lavar las setas, los dados, eliminar las semillas de los pimientos, les finamente rebanada. Mezclar el azafrán con 1 cda.

Ponga el aceite de oliva en una olla y dejar caliente. A continuación, añadir la cebolla en él y asado durante 5 minutos. A continuación, añadir la berenjena, ajo y pimienta en ella. Asar la berenjena hasta que ablanda.

Añadir el arroz, que es lavarse con agua demasiado y sin descanso en el agua. Añadir sal, pimienta roja triturada, la mezcla de azafrán y el agua y el negro también pimienta. Saltee la mezcla durante unos 5-6 minutos.

Y luego, añadir el tomate rallado y 2 vaso de agua, y mezclar. Añadir las tensas guisantes enlatados en un primer momento, luego añadir los champiñones en ella, pero no revuelva.

Cubra la tapa de la olla. Después de que la cocina a fuego mediano durante 15 minutos, a lo largo de cocinar fuego lento durante 10 minutos más. En total 25 minutos. Luego se forma eliminar la estufa y coloque una toalla de papel entre la olla y su tapa.

Después de descansar el pilaf de media hora, revolver y servir caliente.

Nota: La paella es una especie de pilaf que se origina en el siglo 15 en España. Los pobres se cocina este pilaf mezclando el resto de las comidas de gente rica. La receta a Mutevazi Lezzetler está preparado para la vegetarianos. Cordero, pollo o mariscos se podrán añadir en la paella, mientras que la adición de otros ingredientes, revolviendo.