

## Raciones para 5

**1/2** Cebolla

**4** Zanahorias

**1** Puerro

Aceite de oliva virgen extra

Setas

**60 ml** salsa de soja

**80 gr** Tomate triturado

**1 l** Caldo de verduras

Sal

**5** Hebras de azafrán

**200 gr** Arroz bomba

- 1** Pela y pica la cebolla y las zanahorias finamente, y corta el puerro en rodajas.
- 2** Sitúa la paella centrada en la zona de 32 cm\*, presiona el icono de la paella que encontrarás en la placa. Cuando esté caliente, la placa te avisará con una señal acústica\*\*.
- 3** En ese momento, añade la cebolla y las zanahorias y pulsa dos veces el botón de la flecha “siguiente etapa” de tu placa, para pasar directamente a la cocción de las verduras, porque este arroz no lleva carne.
- 4** Mientras se sofríen, ir removiendo poco a poco y cuando estén doradas, añadir las setas y el puerro para que no se cocinen en exceso. Verter en el último momento la salsa de soja, el tomate triturado y dejar reducir hasta que suene la placa.
- 5** Añade el caldo de verduras, sal al gusto y las hebras de azafrán. Pulsa la flecha y espera hasta la siguiente señal.
- 6** Incorpora el arroz, repártelo bien por toda la paella y pulsa de nuevo la flecha. Dejar cocer hasta el siguiente pitido.
- 7** Para conseguir el Socarrat, añade un hilo de aceite de oliva por la superficie del arroz y pulsa la flecha. Espera al pitido. Si no quieres Socarrat, puedes omitir este paso y apagar el fuego directamente.
- 8** Retira la paella del fuego y déjala reposar 5 minutos antes de servir.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/arroz-vegetariano-a-la-paella/>

