

# Arroz de verduras y setas variadas

90 min  
media

## Ingredientes

### Para el caldo vegetal

- 15 g de setas shiitake
- 45 g de champiñones
- 75 g de zanahoria
- 30 g de celeri (raíz del apio)
- 35 g de apio
- 15 g de bulbo de hinojo
- 45 g de puerro
- 45 g de coliflor
- 75 g de tomate maduro
- 10 g de ajo pelado
- Perejil
- Tomillo en rama seca
- 1 hoja de laurel
- Aceite de girasol
- 150 ml de vino seco para cocinar
- 3,5 l de agua
- Sal
- Pimienta negra

### Para la marca de arroz de verduras

- 275 g de cebolla picada
- 30 g de pimiento rojo picado
- 30 g de pimiento verde picado
- 25 g de vino seco para cocinar
- 55 g de salsa romesco

- 55 g de alioli
- Aceite de girasol
- Sal

### **Para el arroz**

- 1,28 l de caldo vegetal
- 180 g de marca de arroz de verduras
- 75 g de salsa romesco
- 80 g de *ceps*
- 100 g de champiñones
- 80 g de setas shiitake
- 300 g otras verduras variadas al gusto
- 400 g de arroz bomba
- Aceite de oliva
- Sal

## **Preparación**

### Preparación

#### **Para el caldo vegetal**

- Lavar las verduras y cortarlas en trozos grandes.
- Colocar las verduras y los ajos cortados en una bandeja de horno con aceite, sal y pimienta.
- Asar las verduras al horno a 180 °C durante 45 minutos, sin que se quemen y removiendo dos o tres veces durante el proceso. Tienen que quedar muy asadas, pero no quemadas.
- Una vez estén estofadas, poner las verduras en una olla y añadir el vino seco.
- Añadir el agua y dejar hirviendo durante 1 hora. Reservar.

#### **Para la marca de arroz de verduras**

- En una olla, calentar el aceite, añadir la cebolla picada y sofreír hasta que quede caramelizada.
- Añadir los pimientos picados y sofreír.
- Añadir el romesco y estofar durante 5 minutos. Incorporar el alioli y cocinar el conjunto durante 5-10 minutos.
- Incorporar el vino seco, salpimentar y reducir por completo. Reservar.

### **Para el arroz**

- Lavar las setas y el resto de verduras y cortarlas a trozos regulares.
- En una olla, poner a hervir el caldo vegetal.
- En una paellera caliente, saltear las setas y las verduras con aceite de oliva muy caliente. Cuando estén listas, añadir 8 cucharadas soperas de la marca de arroz de verduras, el arroz bomba, un poco de sal y, finalmente, el caldo vegetal. Dejar hervir durante 7 minutos.
- Repartir bien las verduras por todo el arroz, rectificar de sal y acabar al horno durante 7 minutos más.
- Al retirar del horno, poner sobre el fuego fuerte durante 1 minuto y decorar con unos puntos de romesco.