Gastronomix

5ª edición ¡locos por el verde!

# Paella de arroz integral, quinoa y toques marinos

**Ingredientes**
6 Pax

| | |
|---|---|
| Para el caldo marino: | |
| Caldo vegetal | 1 L |
| Sitakes deshidratados | 5 ud |
| Alga kombu | hojas de 10x10 |
| Para la paella: | |
| Arroz integral y quinoa con 4 cereales | 400 gr |
| Pimiento rojo | 1 ud |
| Pimiento verde | 1 ud |
| Alcachofas | 300 gr |
| Judías verdes | 150 gr |
| Setas de cultivo | 200 gr |
| Ajo | 3 dientes |
| Pimentón de la vera | 1 cda |
| Tomate triturado | 100 gr |
| Cúrcuma | 1 cda |
| Aove | 1 cda |

**Para el caldo marino:**

Limpiar suavemente el alga kombu con un trapo húmedo, sin retirar todo el polvo blanco de la superficie. No lo lavéis o perderá demasiado umami. Si el trozo más o menos cuadrado hacerle un par de cortes.

Poner todos los ingredientes en un recipiente y dejar en remojo durante toda la noche. Retirar el alga del agua y poner a cocer con los sitakes secos, cocer todo durante 20 minutos, colar y utilizar.

**Para la paella:**

En una paella, añadir el aceite e ir añadiendo las verduras según su dureza, em primer lugar añadiremos la alcachofa cortada en cuartos, seguidamente los pimientos cortados en tiras los rojos y en dados los verdes. Cuando esté hecho el pimiento rojo, retirar y reservar.

Sin parar de remover, añadimos las judías verdes cortadas, las setas previamente lavadas y cortadas en tiras.