

# PAELLA 8 VERDURAS CON MAZORCA ESPECIADA



## Receta

### Ingredientes

- 1 paquete de Paella 8 verduras Trevijano
- 2 mazorcas de maíz cocidas
- 1/2 cucharadita de pimienta negra
- 1/2 cucharadita de pimentón dulce
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/4 cucharadita de comino
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 8g de sal
- 750ml de agua caliente o caldo de verduras

### Preparación

**1** – Precalentamos el horno a 200°C. Cortamos a tiras las mazorcas y mezclamos todas las especias con un poco de sal y el aceite para pincelarlas bien.

**2** – Una vez untadas con el aceite y las especias, colocamos las tiras sobre una bandeja de horno y horneamos durante 12 minutos a 180°C.

**3** – Mientras tanto, calentamos 2 cucharadas de aceite de oliva en una paella mediana o similar y añadimos el paquete Trevijano sin dejar de remover. Rehogamos bien y añadimos el agua caliente y la sal. Cuando empiece a hervir, cocinaremos 20 minutos a fuego medio.

**4** – Una vez hecho el arroz, servimos en un plato con las mazorcas especiadas previamente horneadas.



35'



Paella  
8 verduras

Información nutricional	ración 100 g.
Valor energético	1695 kJ 403 kcal
Grasas (g)	6,7
de las cuales Saturadas (g)	0,8
Hidratos de carbono (g)	50
Fibra alimentaria (g)	2,7
Proteínas (g)	8,5
Sal (g)	1,61