



PAELLA DE SETAS Y GAMBAS



Ingredientes

Arroz (categoría extra), *boletus** (aprox. 5%) silvestres y de cultivo en proporción variable, guisantes*, gambas*, tomate*, cebolla*, pimiento verde*, pimiento rojo* y ajo*.

* Ingredientes deshidratados.

Sin colorantes ni conservantes. Sin sal. Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz.

Información alérgenos:

Contiene crustáceos.

Información nutricional

Valores nutricionales por 100 g de producto

Valor energético: 1433,29 kJ / 337,66 kcal

Grasas totales: 0,63 g

de las cuales saturadas: 0,14 g

Hidratos de carbono: 75,66 g

de los cuales azúcares: 1,52 g

Proteínas: 7,64 g

Sal: 0,05 g

Preparación

Poner un recipiente a hervir con agua/caldo a partes proporcionales (aprox. entre 1.600 y 1.800 ml) En una paella, sofreír una cebolla rallada. Verter el contenido del bote y dorar. A continuación, cubrir la paella de agua/caldo hirviendo. Añadir la sal al gusto. Mantenerlo en ebullición entre 15 y 18 minutos aproximadamente. Añadir, si es necesario, agua/caldo y rectificar de sal. Dejar reposar aproximadamente 5 minutos.

Servir caliente. ¡Buen provecho!

