



PAELLA DE BOLETS I GAMBES



Ingredients

Arròs (categoria extra), barreja de boletš (.1.85%) silvestres i de cultiu en proporció variable, pèsols*, tomàquet*,ceba*, gambes*(0.9%), pebrot verd* i pebrot vermell* all*,

* Ingredients deshidratats.

Sense colorants ni conservants. Conserveu-ho en lloc fresc i sec, protegit de la llum.

Informació al·lèrgens:

Conté crustacis.

Informació nutricional

Valors nutricionals per 100 g de producte

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

Grasses: 0,63 g

De les quals saturades: 0,14 g

Hidrats de carbòni: 75,66 g

Dels quals sucres: 1,52 g

Proteïnes: 7,64 g

Sal: 0,05 g

Preparació

Poseu un recipient a bullir amb aigua/brou a parts proporcionals (aprox. entre 1.600 i 1.800 ml). En una paella, sofregiu una ceba ratllada. Aboqueu el contingut del pot i rossegeu. A continuació, cobriu la paella d'aigua/brou bullint. Afegiu-hi la sal al gust. Manteniu-ho en ebullició entre 15 i 18 minuts aproximadament. Afegiu-hi, si cal, aigua/brou i rectifiqueu de sal. Deixeu reposar aproximadament 5 minuts.

Serviu-ho calent. Bon profit!

