



Arroz con bacalao

Arroz con bacalao

Mas recetas Primer plato en <http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php>

Ingredientes:

300gr. de bacalao a remojo desde el día anterior, 4 tazas de arroz, 3 dientes de ajo pequeños, 4 alcachofas, 1 tomate maduro, 100gr. de guisantes extrafinos pelados, azafrán en hebras, 1 cebolla, aceite de oliva, 1 pimiento rojo y sal.

Pasos a seguir:

- 1) Por la mañana, antes de ponerse a preparar el arroz, cambiar el agua del bacalao varias veces.
- 2) Cuando ya esté desalado, hay que cortarlo en pedazos y desmigajarlo bien.
- 3) Asar el pimiento rojo, sacarle la piel y cortarlo en tiras.
- 4) Pelar y picar bien finos los dientes de ajo y la cebolla.
- 5) Sacar las hojas duras de las alcachofas y cortar el corazón en 8 trocitos.
- 6) Hevir aceite en una cazuela, dorar la cebolla y el ajo y añadir el tomate pelado y triturado.
- 7) Remover unos segundos y añadir unas tiras de pimiento asado.
- 8) Dejar 4 minutos a fuego lento.
- 9) Echar el bacalao sobre el sofrito y el azafrán tostado y triturado. Añadir medio litro de agua.
- 10) Cuando hierva el guiso, echar el arroz y pasados 10 minutos añadir los guisantes y las alcachofas.
- 11) Dejar la cazuela a fuego vivo 10 minutos.
- 12) Retirar la cazuela del fuego y dejarla reposar.
- 13) Si se desdea, adornar con unas tiras de pimientos y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/primer-plato/arroz-con-bacalao-10.php>