

Receta de Arroz Con Bacalao

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s los seguidores de este blog de RT y de mis recetas, para hoy aprovechando que es viernes, os dejo esta receta de Arroz con Bacalao y espero que también os guste.

Ingredientes

- Bacalao desalado (unos 200grs.)
- Arroz (una taza por persona)
- Tomates maduros (dos o tres si son pequeños)
- Cebolla (una grande)
- Pimiento rojo (uno)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Perejil, condimento amarillo y pimienta
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Desalar el bacalao 24 horas antes y trocearlo o desmenuzarlo según gustos
2. En una cacerola o paellera poner un poco de aceite de oliva y cuando esté caliente rehogar la cebolla bien picadita, los ajos también picados, el pimiento rojo en tiritas o picado y por último el tomate pelado y bien picado, dejar que se refría todo bien
3. Añadir el bacalao y rehogar todo unos minutos, echar el perejil picado y un poco de condimento amarillo
4. Echar agua suficiente para cocer el arroz según la cantidad
5. Cuando rompa a hervir añadir el arroz y ajustar la sal, dejar cocer destapado unos 20 minutos a fuego medio
6. Dejar reposar un ratito y servir