

Arroz con bacalao

INGREDIENTES

- 2 tazas de arroz
- 300 g bacalao desmigado y desalado
- 4 tazas de agua
- 2 cebollas
- 1 tomate maduro
- 1 pimiento verde
- 2 ajo
- pimentón dulce
- una hebra azafrán o Carmencita
- aceite de Oliva
- sal

PREPARACION

Desalar: Día previo dejamos el bacalao en agua y se cambia varias veces.

Se agrega a un sartén con aceite, la cebolla cortada muy fina, el pimiento cortado juliana fina, el ajo en láminas, sofreír 3 o 4 minutos y añadimos el tomate previamente pelado y triturado, añadimos el azafrán e incorporamos el bacalao, dejamos unos 5 minutos, añadimos el arroz le damos unas vueltas, echamos el agua, rectificamos de sal y dejamos que el arroz absorba el agua hasta que quede un arroz cremoso.