Arroz con bacalao

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Como casi cualquier arroz o paella, la preparación es la misma. No tiene demasiado misterio salvo que hay que prestar atención a las medidas

Descripción:

Existen cerca de diez mil variedades de arroz. Todas ellas entran en una de las dos subespecies de Oryza sativa,5 la variedad índica, que suele cultivarse en los trópicos, y la japónica, que se puede encontrar tanto en los trópicos como en las zonas de clima templado y que se caracteriza por su alto contenido en almidón del tipo amilosa (arroz glutinoso). Por regla general, cuanto más amilosa contiene un grano de arroz, más temperatura, agua y tiempo requiere para su cocción. La mayoría de arroces se «pulen» previamente para liberarlos de la cubierta que los protege (que se convierte en salvado), lo que elimina así aceites y enzimas del arroz. El resultado es un grano de arroz que se mantiene estable durante meses

Ingredientes para 2 personas :

- 2 cacitos de arro
- 10 cacitos de caldo de pescado
- 400g de bacalao
- 1 pimiento rojo grande
- 1 ñora
- 2 dientes de ajo
- azafrán
- pimentón
- aceite
- sal.

Preparación:

Paso 1

Lo primero de todo es limpiar el bacalao y preparar el caldo de pescado con las espinas, la piel –y si tenías la cabeza o la cola, pues también– para que resulte más sabroso. Si, como era mi caso, tenías caldo listo de otras sobras, pues ese tiempo que te ahorras en la elaboración. Con el caldo casi listo, cortamos en trozos pequeños el pimiento y lo ponemos a sofreir en la paella con la ñora y los dientes de ajo laminados. Cuando el pimiento se

hay hecho bastante, doramos el bacalao. Podéis optar por desmenuzar el pescado mientras se dora, de forma que luego se mezcle con el arroz o mantener los trozos enteros hasta el final, según gustos. Luego añadimos el caldo bien colado y dejamos cocer unos 10 minutos para que acabe de absorberse el sabor. Después añadimos el arroz de forma uniforme, junto con el azafrán y el pimentón. Tras 17 minutos de cocción y 5 de reposo bajo hojas de periódico, tendremos nuestro arroz con bacalao listo para comer.