Arroz con patatas y bacalao:

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Mari Nieves Gó



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico
El truco de esta receta:
Añadir al agua una pastilla de caldo (verdura)

Descripción:

Un plato muy sabroso y completo .

Ingredientes para 4 personas :

- •200 gramos de arroz
- •1 patata grande
- •200 gramos de bacalao desalado (12 horas en remojo cambiando el agua de vez en cuando)
- •1 pimiento verde •1 pimiento rojo
- Pimentón de la Vera •Ajo
- Cebolla •Laurel
- Agua •Sal •Aceite

Preparación:

Paso 1

Hacer un sofrito (cebolla pimiento verde y rojo) . Se añade el bacalao al sofrito hasta que se sofría también .Se añade a la sartén un poco de pimentón de la Vera. Agua hirviendo aparte con laurel. Se añade al sofrito de bacalao agua hirviendo (dos vasos grande). Se echa el arroz y la patata (cortada a trazos pequeños). Se le echa sal y af uego lento se deja unos 20 minutos