

Arroz con patatas y bacalao:



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Sofia Pons



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 a fuego lento se deja unos 20 minutos