

# Arroz con patatas y bacalao:



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Cristina Madico



**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