

Creador: Paco Llull **Recetizador:** Alfonso Allera



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Espolvorear por encima con queso rallado o con frutos secos molidos antes de meter al horno

Descripción:

Colorida y sabrosa receta rica en vitamina C.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Pimientos Rojos
- 1 Cebolla
- 150 gr de Bacalao desalado
- Vino Blanco
- 2 vasos de Caldo de Pescado Aneto
- Ajo
- Sal
- Aceite de Oliva
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

En una sartén con aceite ponemos a rehogar la cebolla y el ajo picados finos. Cuando estén bien rehogados añadimos el arroz y mezclamos. Cocinamos durante un minuto y añadimos un vasito de vino blanco. Removemos bien y salpimentamos.

Paso 2

Añadimos el bacalao desmigado, los dos vasos de caldo de pescado y cocemos durante 15 minutos.

Paso 3

Cortamos la tapa superior de los pimientos y les quitamos las semillas. Rellenamos los pimientos con el arroz y horneamos a 200° durante 10 minutos.