



<https://www.mepillasquisando.com>



## ARROZ CON BACALAO Y VERDURAS



### INGREDIENTES:

350 gr. de Arroz redondo.  
2 L. de Caldo de Pescado.  
150 gr. de Bacalao.  
1 Patata.  
3 Alcachofas.  
1 Puñado de Guisantes.  
½ Pimiento rojo.  
1 Ñora.  
2 Dientes de Ajo.  
1 Carterita de Azafrán.  
1 Cucharada de Pimentón dulce.  
Sal, Pimienta y Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Quitamos la piel al bacalao (si es salado proceder a desalar el día antes) verificamos que no tenga espinas. Cortamos en trozos pequeños el pimiento y lo ponemos a sofreír en la paellera con la ñora y los dientes de ajo laminados. Cuando esté casi hecho el pimiento añadimos el bacalao y lo vamos desmenuzando con un tenedor de madera. Añadimos las patatas en rodajas y las alcachofas cortadas a la mitad y los guisantes, mareamos unos 5 minutos y añadimos el caldo. Dejamos cocer 10 minutos y añadimos el azafrán y el pimentón, salpimentamos y probamos. Ahora añadimos el arroz bien repartido y que cueza durante 15 minutos a fuego fuerte y 5 más a fuego bajo. Una vez cumplido el tiempo tapamos y dejamos reposar otros 5 minutos.

<https://www.mepillasquisando.com>