

arroz con patatas y bacalao



- 240 gr de arroz.
- 400 gr de bacalao.
- 2 patatas grandes.
- 1 pimiento Rojo.
- 1 pimiento Verde.
- 4 dientes de ajo.
- 2 pimientos choriceros.
- Un poco de perejil.
- 2 tomates.
- 1 hoja de laurel.
- Un chorrito de vino blanco.
- Pimentón dulce y picante (al gusto).
- Sal (al gusto).
- Aceite de oliva virgen extra.
- 1.4 litros de caldo de pescado.

1. Lo primero que haremos será preparar el bacalao. Si el bacalao es salado, tienes el enlace en ingredientes de cómo desalar el bacalao.

En un recipiente con agua caliente hidratarémos los pimientos choriceros o las ñoras, picamos los pimientos rojo y verde, y pelamos y cortamos en trozos las patatas.

2. A continuación, ponemos una tartera amplia a fuego medio con un poco de aceite de oliva virgen extra. Cuando el aceite coja un poco de temperatura, rehogamos los trozos de bacalao un minuto por cada lado, los escurrimos y

reservamos.

3. En la misma tartera donde rehogamos el bacalao, incorporamos las patatas cortadas en trozos pequeños y los pimientos picados. Dejamos pochar unos 10 minutos a fuego lento.

Mientras tanto abrimos los pimientos choriceros, desechamos las pepitas y con la ayuda de una cucharilla retiramos la carne del pimiento raspando la piel.

4. Una vez doradas las patatas y los pimientos, añadimos la carne del pimiento choricero, mezclamos con la cuchara de madera y añadimos la mezcla de pimentón dulce y un poco de picante. Removemos el conjunto e incorporamos los tomates pera rallados, mezclamos y dejamos que se cocine todo a fuego lento.

5. Mientras la salsa se va cocinando poco a poco, colocamos en un mortero los dientes de ajo, unas hojas de perejil y una pizca de sal gruesa. Machacamos bien hasta que esté bien triturado.

Hacemos un hueco en el centro de la tartera y añadimos el majado para que se cocine. Removemos para que se mezclen los sabores, subimos un poco el fuego y añadimos un poco de vino blanco. Dejamos que se evapore el alcohol durante un par de minutos y añadimos el bacalao separándolo en lascas.

6. A continuación, iremos incorporando el caldo de pescado bien caliente (tres partes de caldo por cada parte de arroz) y echamos una hoja de laurel. Cuando empiece a hervir, incorporamos el arroz y removemos con la cuchara de madera para que el arroz se impregne bien de todos los sabores.

7. Dejamos cocinar el arroz durante unos 10-15 minutos a fuego suave e iremos removiendo de vez en cuando para que el arroz suelte poco a poco el almidón y para que no se nos pegue al fondo de la tartera. Si vemos que se nos queda el arroz corto de caldo, añadiremos un poco más de caldo de pescado.

Cuando el arroz esté listo, apagamos el fuego y dejamos

reposar unos minutos con la tapa puesta.
Pasado los minutos de reposo ya tenemos nuestro arroz
listo para comer.