Receta de Arroz Empedrado Con Bacalao

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para hoy lunes os dejo una nueva receta que os gustará a tod@s l@s amantes del bacalao, esta vez mezclado con arroz, espero que os guste.

Ingredientes

- Aceite de oliva
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Tomate natural (uno mediano)
- Bacalao desalado en trozos (sobre 300grs)
- Alubias blancas cocidas (un tarro de unos 300grs)
- Pimiento choricero (uno)
- Arroz bomba (un puñado por persona)
- Sal y Condimento amarillo

Modo de Preparación

1. En una paellera poner aceite de oliva y cuando esté caliente, refreír los dientes de ajo partidos en láminas
2. Añadir el tomate partido en trocitos y dejar que se refría u poco
3. Echar el bacalao en trozos y dejar que se dore un rato
4. 4 Quitar el agua del tarro de alubias y lavarlas al grifo después añadirlas al sofrito, poner agua suficiente para cocer el arroz y dejar que rompa a hervir
5. Echar el arroz, un poco de condimento y el pimiento choricero lavado y partido a la mitad
6. Dejar que se haga el arroz y cuando esté en su punto, dejar reposar unos cinco minutos tapado con un paño de cocina. Servir caliente y... buen provecho!!!