Arroz con habas y bacalao

Nombre de la receta

Arroz con habas y bacalao

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

Pescado

Descripción

Arroz meloso con casques de habas y bacalao

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 2 puñados de arroz
- 150 gramos de habas limpias
- 100 gramos de bacalao limpio
- 1/2 cebolla

- 3 dientes de ajo
- 1 tomate maduro
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal
- 1 pizca de azafrán

Pasos

1 En primer lugar prepararemos nuestras habas desgranándolas. Si tenemos tiempo y ganas le quitaremos a los casques la piel. Esto es muy entretenido por lo que tenemos que disponer de tiempo.

2 Para realizar nuestra receta propiamente dicha, pondremos el aceite en una sartén o cacerola y pocharemos el ajo y la cebolla picados.

3 Cuando empiece a transparentar la cebolla, añadimos el tomate pelado y picado y dejamos sofreir un minuto o dos.

4 A continuación echamos el bacalao desmigado y sin espinas. El bacalao lo habremos desalado durante unas 4 horas.

5 Damos unas vueltas y añadimos las habas. Removemos un minuto.

6 Ahora añadimos el arroz y también lo reguisamos un poco con lo demás.

7 Por último, añadimos agua, una pizca de azafrán y dejamos cocer hasta que el arroz esté a nuestro gusto. Si tenemos unas hebras de azafrán, le dará mejor sabor. Antes de que se consuma el agua, probaremos de sal por si hay que rectificar.

Observaciones o consejos

Me gusta utilizar la palabra " casque " porque, según José Antonio Barroso, esta palabra sólo se utiliza en nuestro pueblo, El Viso.

Autor

Matilde Linares