

Arroz con espinacas



Nombre de la receta

Arroz con espinacas

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Muy sencilla

Personas

3

Alérgenos

Pescado

Descripción

Arroz caldoso con espinacas y bacalao.

Lugar originario de la receta

Los Pedroches

Ingredientes

- 200 gramos de espinacas limpias
- 3 puñados de arroz
- 3 trozos de pequeños bacalao salado
- 1/2 cebolla

- 3 dientes de ajo
- 1/2 trozos de pimiento verde
- 1/2 trozos de pimiento rojo
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1/2 tomate
- 1 pizca de colorante alimenticio

Pasos

1 Para preparar nuestro plato, empezamos limpiando las espinacas de sus rabitos eliminando las hojas que no nos gusten. Les damos dos aguas abundantes para que suelten la tierra.



2 A continuación las ponemos en una cacerola con unos 2 dedos agua y las ponemos a hervir hasta que reduzcan el volumen.



3 Seguidamente sacamos las espinacas escurridas en un plato y reservamos. Al igual que reservamos el agua que queda de la cocción.



4 Colamos el caldo en una jarra por si quedara algún resto de tierra y lo reservamos.



5 En la cacerola donde vayamos a cocinar, echamos el aceite. Cuando esté caliente, añadimos el ajo y la cebolla picaditos. Los trozos de pimientos y rehogamos. Añadimos el medio tomate pelado y troceado, las espinacas y los trozos de bacalao previamente lavados para quitar el exceso de sal. Reguisamos todo junto durante un par de minutos y añadimos el agua de cocción de las espinacas colada.



6 Cuando empiece a hervir, echamos un puñado de arroz por persona y dejamos cocer. Probamos antes de apartar por si hay que rectificar un poco de sal. Normalmente no hace falta pues con el sabor del bacalao sobra. Una vez el arroz esté en su punto, ya tenemos listo nuestro plato para sacar y servir calentito.

Observaciones o consejos

Los trozos del pimiento del sofrito, los ponemos grandes para retirar a la hora de emplatar. A quien le guste encontrarse los trocitos de pimiento, que lo haga picadito. El bacalao es sólo para dar sabor al plato, por lo que cogemos trozos de la parte más delgada de la bacalá pues si echamos trozos muy gruesos, el plato saldrá excesivamente salado. No desalamos previamente el bacalao porque el sabor del plato no es el mismo.

Autor

Matilde Linares