

Patatas y arroz con bacalao



Nombre de la receta

Patatas y arroz con bacalao

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Muy sencilla

Personas

2

Alérgenos

Pescado
 Altramuces

Descripción

Plato caldoso de patatas cocidas con arroz y bacalao. Es plato tradicional de los Pedroches que era la cena de muchas noches de nuestros antepasados. El bacalao en salazón era fácil de adquirir y barato.

Lugar originario de la receta

Los Pedroches

Ingredientes

- 1/2 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo pequeño
- 1/2 tomate pequeño
- 2 patatas
- 2 puñados de arroz
- 2 trozos de bacalo salado
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 hoja de laurel

Pasos

1 En primer lugar picamos la cebolla, los dientes de ajo, limpiamos el pimiento de semillas y partimos le medio tomate en 2 trozos. Lavamos debajo del grifo el bacalao para quitar el exceso de sal exterior.



2 En una sartén honda pochamos la cebolla y el ajo junto con el pimiento.

3 Lavamos las patatas, las partimos en trozos no muy grandes y cuando la cebolla y el ajo estén pochadas, las refreimos bien junto con los trozos de bacalao y la hoja de laurel. Removemos continuamente para que no se peguen.



4 Cuando estén un poco doradas cubrimos de agua suficiente para que cuezan. Si se va consumiendo vamos añadiendo agua.



5 Cuando las patatas estén a medio cocer (unos 20 minutos). Añadimos los dos puñados de arroz y cocemos hasta que el arroz esté tierno, teniendo en cuenta de que quede caldoso. Ya tenemos listas nuestras patatas para emplatar.

Observaciones o consejos

Probar el punto de sal que ha dejado el bacalo. Si no está al gusto, añadir un poco de sal.

Autor

Matilde Linares