



## Arroz con bacalao

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 30 minutos

Para 4-5 personas

- Puedes comprar las tiras de bacalao saladas o desaladas. Si son saladas tendrás que ponerlo a remojo con agua fría al menos 12 horas antes de prepararlo, cambiando el agua 2 ó 3 veces.
- Si quieres hacerlo aún más rápido puedes sustituir el pimiento rojo fresco por unos pimientos rojos asados de lata o bote de cristal.
- Como para cualquier arroz, cuanto mejor sea el caldo de pescado, más sabroso resultará. La pasta de pimiento choricero la encuentras en cualquier supermercado.

### Ingredientes:

1 pimiento rojo

3-4 dientes de ajo

250 gr. de bacalao en tiras desalado

2 cucharaditas de pasta de pimiento choricero

500 ml. de arroz de grano corto

1 litro de caldo de pescado

Parte el pimiento en tiras finas y ponlas en una sartén a fuego medio con un poco de aceite y sal.



Cuando el pimiento está blando y empieza a dorarse añade el ajo picado y el bacalao escurrido.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>

---



Mezcla bien e incorpora la pasta de pimiento choricero.



Añade el arroz y mueve para que se mezcle todo.



Vierte el caldo y deja que hierva 18 minutos a fuego suave a partir de que rompa el hervor.  
Retira del fuego y tapa 10 minutos.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>

---



Listo para servir.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<https://palomadelarica.com>

---

Arroz con bacalao