



Arroz con garbanzos y bacalao

Ingredientes

- 400 grs. Arroz
- 200 grs. Bacalao
- 150 grs. Garbanzos
- 1 Tomate maduro
- 1/2 Pimiento rojo (grande o sino 1 pequeño)
- 3 dientes Ajo
- 1 l. Agua
- Azafrán
- Pimentón
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación

El bacalao se pone en agua durante una hora. Pasado este tiempo se saca y se desmenuza.

En una cacerola con aceite se sofríen los ajos picados, el pimiento troceado pequeño y el tomate rallado. Se incorpora el bacalao (bien escurrido), se le echan los garbanzos (previamente cocidos), el pimentón y se le da una vuelta.

Echar el arroz, saltearlo un poco. Se agrega el agua caliente y la sal. El arroz debe quedar seco.

Si en necesario rectificar de sal.

Seguir cociendo hasta que esté el arroz en su punto.