

**Libreta:** Arroces  
**Creado:** 24/03/2018 21:49  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/arroz-caldoso-con-bacalao.html>

## Arroz caldoso con bacalao

### INGREDIENTES

400 gr. de arroz,  
200 gr. de bacalao,  
1 cebolla,  
1 pimiento,  
2 tomates,  
1/2 l. de vino blanco,  
Aceite de oliva,  
Azafrán,  
Clavo,  
Pimienta,  
Sal.

### PREPARACIÓN

Se doran en aceite de oliva los ajos bien picados; a continuación, se agregan las cebollas, ajos, pimientos y tomates, todo cortado en trozos pequeños.

Cuando se termina de rehogar, se le añade agua y azafrán, clavo, sal y pimienta y por último, vino blanco.

Al romper a hervir, se le echa el arroz. Cuando se considere que está casi en su punto, se le colocan unos medallones de bacalao desalado.

Se le añade un poco más de vino blanco y se deja al fuego unos minutos más. Se retira del fuego y se deja reposar unos minutos.

### **Nota:**

La nota malagueña de este plato radica en que sea caldoso. En Málaga, puede que debido a la suavidad de su clima, se hacen más livianos platos como éste y otros como el cocido, que se diferencia del madrileño precisamente por esta misma cualidad.

El arroz es un cereal introducido en Europa por los griegos y se extendió rápidamente por toda la cuenca mediterránea. Puede decirse que hay una auténtica 'cocina del arroz', capitaneada en España por la paella, que es tanto como decir 'en sartén'. Aunque Málaga no es ajena a los preparados que tienen el arroz como base, hay que reconocer que la popularidad del mismo ha correspondido al levante.

En Málaga también se prepara un arroz hecho con caldo de pescado, tomate, patatas, azafrán, aceite, ajos y sal, que resulta delicioso, ya que conserva el sabor y aroma mediterráneos.