

Libreta: Arroces
Creado: 24/03/2018 21:54
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/paella-de-coliflor-y-bacalao.html>

Paella de coliflor y bacalao

INGREDIENTES

200 gr. de bacalao.(4 o 5 horas a remojo).
250 gr. de aceite de oliva
500 gr. de arroz
350 gr. de coliflor picada
Una cucharada de pimentón dulce
3 ajos picados muy finos.
Azafrán de hebra o colorante alimentario
Agua
Sal

PREPARACIÓN

Una vez bien caliente el aceite en la paella. se sofríen primero los ajos, sin dejar que se doren, a continuación la coliflor, y finalmente el bacalao en trozos o desmigado, bien escurrido.

Se rehoga el conjunto durante unos minutos y añadimos el arroz y la cucharada de pimentón

Removemos todo bien y añadimos el agua bien caliente y el azafrán o colorante

A los 5 minutos de cocción, probamos de sal y rectificamos si hiciera falta

Dejamos cocer durante 10 o 12 minutos más, y ya tenemos una riquísima paella de coliflor y bacalao