

PATATA CON BACALAO

INGREDIENTES

70 g (3/4 cubilete) de aceite

1 pimiento verde de freír

1 cebolla grande

3 rodajas de pimiento rojo

2 dientes de ajo

$\frac{1}{2}$ cubilete de concentrado de pimientos choricero o 1 cucharada de pimentón

800 g de patatas troceadas

$\frac{3}{4}$ de litro (7 $\frac{1}{2}$ cubiletes) de agua

Pimienta

150 g de bacalao desalado y limpio de pieles y espinas

1 pastilla de caldo o sal o nada, depende del bacalao

1 cubilete de arroz

Perejil picado para espolvorear

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso el aceite, los pimientos, el concentrado de pimientos choriceros, los dos dientes de ajo y la cebolla, y trocee 6 segundos a velocidad 3 $\frac{1}{2}$. A continuación, programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 2.

Ponga la mariposa en las cuchillas y añada las patatas troceadas y $\frac{1}{2}$ litro de agua (el cuarto restante lo añadiremos al final). Programe 10' 100° velocidad 1, sin poner el cubilete en el bocal. Cuando termine añada el bacalao, el arroz, la pimienta, la pastilla de caldo y el resto del agua, o al gusto. Programe 15 minutos, 100° velocidad 1. Rectifique la sazón.

En los últimos 5 minutos, si hierve muy rápido, baje la temperatura a 90°.
Espolvoree con perejil picado antes de servir.