

Paella coliflor y bacalao

Type de plat: Legumbres, Verduras, Arroz · Origine: Cafetito · Portions / personnes: 4 ·
Auteur: Valenciana1

INGRÉDIENTS

0

750 gr	Coliflor
400 gr	Bacalao — desalado
4	Ajos
1	Tomate — rallado
10 cucharada/s	Aceite oliva
400 gr	Arroz — de buena calidad
	Azafrán
	Sal
	Agua

PRÉPARATION

Foto Charitos50

Te pongo una receta que tengo para que te guíes por las cantidades porque yo la hago a ojo y aquí es muy típico el no medir el agua, pero eso lo da la experiencia, tu tendrás que guiarte al principio de que la proporción es de 1 de arroz por dos de agua, aunque insisto que depende del agua donde vives.

En una paella al fuego echaremos el aceite y, una vez caliente, pondremos la coliflor troceada (no muy grande pero que no se deshaga). A medio sofreír echaremos el bacalao desmenuzado.

Seguiremos 5 minutos más con el sofrito y añadiremos los ajos (que no sean muy grandes, y los troceas en pequeñito, si no os gusta mucho el ajo, lo pones entero y luego lo retiras) y el tomate rallado. Removeremos y agregaremos el arroz, el azafrán y el agua. Al hervir, ajustaremos de sal.

Consejos

Los sofritos se hacen a fuego lento

Saltear el arroz durante cuatro o cinco minutos sin dejar de removerlo

Una vez pasado los cuatro o cinco minutos, se añade el caldo o agua. no remover el arroz en ebullición

Desde el momento de la ebullición, la cocción será de más o menos 17 minutos, y la ebullición será fuerte durante unos 10 minutos y los 7 restantes a fuego mas suave.(no es matemático el tiempo pero para que tengas una referencia, tienes que estar controlando el caldo que te queda y si ves que se absorbe mucho bajas el fuego).

MAVILLUM