

Arroz con bacalao, espinacas y judías rojas

Ingredientes:

- 150 gr de cebolla
- 1 diente de ajo
- 100 gr de tomate troceado en conserva
- 50 gr de pimiento rojo
- 30 gr de aceite de oliva
- 900 gr de caldo de pescado
- 2 cucharaditas de sal
- 250 gr de arroz de grano largo
- 300 gr de hojas de espinacas
- 500 gr de lomos de bacalao desalado (en su punto de sal)
- 400 gr de judías rojas cocidas en conserva, aclaradas y escurridas

Preparación:

1. Ponga en el vaso la cebolla, el ajo, el pimiento, el tomate y el aceite. Trocee **3seg/vel5** y sofría **5min/120°C/vel1**.
2. Añada el caldo, la sal y el arroz. Sitúe el recipiente varoma en su posición con las espinacas dentro. En la bandeja del varoma coloque el bacalao. Tape y programe, **16min/varoma/giro inverso/vel cuchara**. Retire el varoma y vierta el arroz en una fuente grande.
3. Añada a la fuente el bacalao en lascas, las espinacas y las judías. Mezcle con la espátula y deje reposar unos minutos.

Tiempo: 25 Minutos

Raciones: 4