

Arroz con cebolla y bacalao

INGREDIENTES para 2 personas

- 60 g de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 200 g de bacalao en salazón remojado y desalado (en trozos, sin piel ni espinas)
- 120 g de cebolla
- ½ cucharadita de pimentón dulce
- 1 pellizco de azafrán
- 60 g de tomate triturado en conserva
- 350 g de caldo de pescado
- 160 g de arroz de grano redondo.

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el aceite, los ajos y el bacalao y sofría **5min/120°C/giro inverso/vel cuchara**. Retire los trozos de bacalao y deje en el vaso los ajos y el aceite.
2. Añada la cebolla y trocee, **4 seg/vel 4**. Sofría **5 min/120°C/giro inv/vel cuchara**.
3. Incorpore el pimentón, el azafrán, el tomate y **rehogue 2min/120°C/giro inv/vel cuchara**.
4. Agregue el caldo y el bacalao y caliente **4 min/100°C/ giro inv/vel cuchara**.
5. Añada el arroz y programe **13 min/100°C/giro inv/vel cuchara**. Vierta en una fuente deje reposar dos minutos y sirva.



thermomix