

Será por recetas



Paella de col y bacalao

Recetas de arroz, Pescados

 10 Personas

 60 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 1 Coliflor bien granada
- 4 Manojos de ajos tiernos
- 400 gr. Bacalao desmigado desalado
- Tomate rallado para freír
- 3,5 L. de Fumet de pescado ligero (Hecho con morralla de pescado, 1 cebolla, 5 dientes de ajo y unas hojas de laurel)
- 1 Kg. de arroz para paella
- Aceite
- Sal, pimentón dulce y azafrán

Elaboración

Se lava y trocea la coliflor y los ajos tiernos cortados en trozos de 4 centímetros aproximadamente.

Se lava el bacalao para eliminarle el exceso de sal, se le quita la piel y se desmiga en trozos medianos revisando que no quede ninguna espina.

Poner en una paella grande el aceite a calentar. Rehogar en ella primero la coliflor troceada, añadiendo luego los ajos tiernos. Las dos verduras deben quedar bien doradas y blandas. Añadir entonces el tomate rallado y sofreír todo el conjunto. A continuación sofreír un poco el bacalao desmigado y mezclar bien todos los ingredientes.

Una vez conseguida esta base, añadir el arroz y sofreírlo hasta que se mezcle bien con el resto de ingredientes y se impregne de su sabor. Rehogar dos cucharadas de pimentón junto con el arroz dando unas vueltas.

A continuación, añadir el fondo ligero de pescado bien caliente. Hasta este momento no habremos agregado sal.

Repartir bien el arroz, y el resto de ingredientes, y añadir el azafrán. A los 5 minutos de cocción, probaremos y rectificaremos de sal, pero solo en este momento en el que el bacalao ya habrá soltado la sal que pueda tener.

El arroz deberá cocer en total durante 10 minutos a fuego vivo, 6 minutos a fuego moderado y 1 a fuego vivo otra vez para que se trabe y se haga un poco de "socarrat".

Transcurrido ese tiempo, cuando no quede caldo y el arroz esté cocido, retirar la paella del fuego y dejar reposar durante 5 minutos.



Autor receta de Paella de col y bacalao

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012