

# Arroz con rúcula y bacalao

Tiempo de preparación: 40 Min



## Ingredientes

**Echalote:** 1 Unidad

**Bacalao:** 200 g

**Sal:**

**Aceite De Oliva:**

**Arroz bomba:** 100 g

**Rúcula:** 1 Puñado

**Tajin:**

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Cortamos el echalote y lo rehogamos con el **arroz** en una *cacerola* grande.
- Cortamos el bacalao y lo reservamos.
- Cocinamos el *arroz* con agua salada y enseguida añadimos el bacalao
- Cuando el *arroz* esté listo terminamos con la **rúcula** bien picada.
- Emplatamos el *arroz* y agregamos unas gotitas de tajin por encima.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/arroz-con-rucula-y-bacalao>