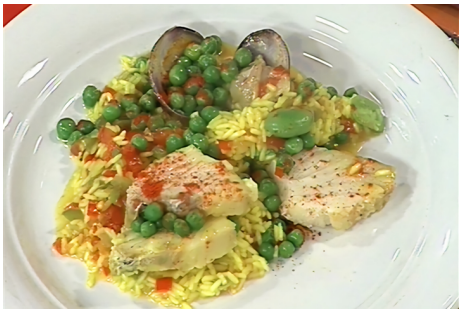
Bacalao con arroz y habas frescas(cocina vasca)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimentón dulce: 1 cda.
Azafrán en hebras: 1 cda.
Vino Blanco: 20 cc
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Agua Caliente: 1 L
Echalotte: 100 g
Tomate: 100 grs.
Lomo de bacalao: 1/2 k
Habas frescas: 200 g
Caldo de verduras: 200 cc
Pimiento rojo: 1 Unidad
Pimiento verde: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Arroz: 300 grs.
Almejas: 4 Unidades
Arvejas frescas: 100 g

Preparación de la Receta

- Desale los lomos de bacalao, cambiándole el agua varias veces durante 48 horas.
- Retire la piel y corte en ruedas, empareje los bordes.
- En una olla con agua cocine el bacalao, durante 10 minutos aproximadamente.
- En una olla con caldo de verduras coloque las almejas a cocinar hasta que se abran
- Hidrate el *azafrán* en vino blanco.
- Pele y pique los echalottes.
- Corte los pimientos al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en cubos pequeños.
- Pele y pique los ajos.
- Haga un corte en cruz en la base de los tomates, coloque en agua hirviendo por 30 segundos, retire y pase por agua helada.
- Pele, corte en cubos pequeños, retirando las semillas.
- En una olla amplia, con aceite de oliva, saltee los echalotes, los pimientos, los ajos y el *tomate*.
- Condimente con sal y pimienta y cocine durante cinco minutos.
- Agregue el **arroz**, dore por unos minutos y agregue el agua caliente de la cocción del bacalao, de a poco.
- Añada el *azafrán*, las almejas y por ultimo el bacalao.

- Cocine a fuego medio y antes de terminar la cocción agregue las **habas**, las arvejas y el *pimentón*.
- Retire y deje reposar dos minutos.

Presentación

- Sirva caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bacalao-con-arroz-y-habas-frescascocina-vasca