

Estofado de Bacalao y Arroz Blanco



Ingredientes

Arroz

Agua: 2 Tazas

Cebolla: 1 unidad

Arroz: 1 Taza

Aceite: c/n

Diente de ajo: 1 unidad

Sal: c/n

Bacalao

Leche de coco: 1 Taza

Cebolla cambray: 1 unidad

Chile de árbol: 1 unidad

Agua: 1/2 Taza

Lomo de bacalao: 500 Gramos

Sal: c/n

Perejil: 2 Ramas

Albahaca fresca: 1 Rama

Cebolla: 1/2 unidad

Dientes de ajo: 2 Unidades

Jitomate bola escalfado: 2 Unidades

Pimentón dulce: 1 y 1/2 cda

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Bacalao

- Remojar en agua el *lomo* de bacalao por 12 horas, cambiándole el agua constantemente.
- Escurrir y cortar el bacalao en cubos grandes.
- Picar finamente la *cebolla*, el *ajo*, el *chile* de árbol seco y sofreír en aceite de olivo caliente.
- Agregar el *jitomate* picado y *sazonar* con sal.
- Mover constantemente y dejar cocinar.
- Agregar el *pimentón* dulce tapar y dejar cocinar unos minutos mas.
- Perfumar con rama de *albahaca* fresca, integrar agua y leche de coco.

- Integrar los cubos grandes del bacalao, tapar y dejar *hervir* unos minutos más.

Emplatado

- Decorar con hojas de *perejil* y láminas de *cebolla* cambray.

Arroz

- Sofreír en aceite el **arroz** previamente remojado y escurrido.
- Integrar *ajo* y *cebolla* finamente.
- Agregar agua y sal al gusto.
- Cocinar tapado por 20 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/estofado-de-bacalao-y-arroz-blanco>