

Arròs de bacallà i coliflor



Li vaig agafar aquesta recepta de la llibreta de la mama. Tenia una pinta amb els ingredients que porta. Ella la va treure del Sr. Lladonosa, que sortia a la tele, però jo ja no ho vaig veure.

Per a 4 persones

Temps: 45 min.

Ingredients:

- – 1 ceba gran
- – 1 tomàquet gran
- – Arròs rodó (1 tassa per persona i una mica més)
- – 1 coliflor
- – 1 tall de llom de bacallà desalat
- – Picada: 1 all, safrà i 4 o 5 ametlles torrades
- – Aigua (2 tasses per persona i una mica més) i oli.



Elaboració:

PAS 1: Prèviament hem de desalar el bacallà, canviant-lo d'aigua 2 o 3 cops. Del dia abans al menys.

PAS 2: Primer es fa un sofregit fosc de ceba i tomàquet. Es prepara l'arròs que necessitarem i la coliflor la deixem neta i tallada a bocinets petits.

PAS 3: Esqueixa el bacallà per fer l'arròs.

PAS 4: Un cop fet el sofregit s'hi afegeix l'arròs i l'aigua bullint, la coliflor i la picada. I quan faltin 10 minuts hi afegim el bacallà. L'arròs son 14 minuts, primer fort que agafi el bull i després s'afluixa. Passat el temps s'apaga el foc i es tapa amb un drap net i es deix reposar 5 minuts més.





www.lamevacuina.cat



www.lamevacuina.cat





Bon Profit!