



INGREDIENTES



1 persona

- 100g de arroz bomba
- 30g de bacalao desmigado desalado
- 3-4 judías verdes
- 1 puñadito de guisantes
- 1 alcachofa
- 1/2 zanahoria
- 3 langostinos sin piel
- 1 trocito de calabacín
- 1 trocito de brocoli
- Aceite de oliva
- Sal
- Salmorreta (receta en la elaboración del arroz de cerdo y alcachofas)
- 300ml aprox de caldo de verduras o en su defecto agua
- Colorante alimentario
- Un poquito de perejil picado

PASOS A SEGUIR

1

Sofrito:

Picamos las verduras en trocitos medianos-pequeños. Empezamos sofriendo con un chorro de aceite de oliva la zanahoria y la alcachofa. Luego añadimos las judías verdes, el calabacín y el brócoli. Dejamos sofreír unos 10-15'. Ahora añadimos el bacalao y la salmorreta, rehogamos y añadimos el caldo y/o agua.

2

Hervimos:

Cuando hierva, bajamos el fuego y dejamos cocinar unos 10' aprox.

3

Incorporamos el arroz:

Ahora añadimos el arroz, y dejamos cocinar unos 16'. Añadimos un poquito de colorante, probamos de sal y añadimos perejil picado. Pasados los 16', paramos el fuego, añadimos los langostinos y dejamos tapado reposar 5'. Ya listo nuestro arroz.

Si queremos hacer esta receta para más personas, simplemente hay que multiplicar las cantidades por el número de comensales.