



Arròs amb bacallà i faves

Ingredients per a 4 persones:

1/4 kg de bacallà, 1/4 kg de carxofes, 1/4 kg de faves, 2 dents d'all, 1 pebrera verda, oli d'oliva, safrà, 400 g d'arròs, litre i mig d'aigua

Preparació: En una cassola de fang es posa oli fins a cobrir la base, se sofrigen els alls picats i a continuació les faves netes i trossegades, les carxofes trossegades i la pebrera a tiretes. Més tard s'afeg el bacallà. Es va remonent un poc, a ser possible amb una cullera de fusta, per a evitar desfer el bacallà, fins que este es cuine.

S'afeg l'aigua (una miqueta més del doble de volum d'aigua que d'arròs). Quan estiga bullint, s'afeg l'arròs i el safrà i es cou a foc mitjà 20 minuts (més o menys) i se servix. Cal tindre en compte que és un plat meloset i que sempre ha de quedar solt l'arròs.

Ingredientes para 4 personas:

1/4 kg de bacalao, 1/4 kg de alcachofas, 1/4 kg de habas, 2 dientes de ajo, 1 pimiento verde, aceite de oliva, azafrán, 300 g de arroz, litro y medio de agua.

Preparación: En una cazuela de barro se pone aceite hasta cubrir la base, se sofríen los ajos picados y a continuación las habas limpias y troceadas, las alcachofas troceadas y el pimiento a tiritas. Más tarde se añade el bacalao. Se va removiendo un poco, a ser posible con una cuchara de madera, para evitar deshacer el bacalao, hasta que este se cocine.

Se añade el agua (algo más del doble de volumen de agua que de arroz). Cuando esté hirviendo, se añade el arroz y el azafrán y se cuece a fuego medio 20 minutos (más o menos) y se sirve.

Hay que tener en cuenta que es un plato semicaldosado y que siempre debe quedar suelto el arroz.