

ARRÒS DE BACALLÀ_Forki

Nota: Si cal dessalar el bacallà esqueixat el tindrem en remull 24 hores.

	<u>Ingredients</u>
380 grs	arròs bomba
500 grs	bacallà esqueixat desalat
1,3 litres	aigua mineral
3	tomàquets madurs
200 grs	pebrot verd tallat a dauets
50 grs	OPCIONAL: pebrot del "piquillo" picats
2	ceba
100 grs	pèsols crus
3-4	carxofes
2 grans	all laminat
40 ml	vi blanc
unes quantes	OPCIONAL: olives negres
abundant	julivert
si cal	oli i sal

Elaboració

- Comprovar que el bacallà no té cap espina ni pell. Rentar-lo i deixar-lo escórrer
- Picar la ceba ceba. Reservar
- Tallar el pebrot a dauets petits.
- Escaldar els tomàquets. Eliminar la pell i les llavors. Picar la polpa. Reservar
- En una cassola amb oli hi sofregim durant 1 minuts el bacallà. Retirar el bacallà i reservar.
- Ofegar la ceba picada en l'oli del bacallà i quan sigui transparent hi afegim el pebrot verd tallat a dauets i el coem durant 4 minuts.
- Seguidament hi afegim l'all laminat i ho coem durant 2 minuts més.
- Hi posem el tomàquet ratllat i el pebrot del piquillo picat si es que n'hi posem. Salpebrar i deixar coure 4-5 minuts.
- Si volem hi aboquem ara una mica de vi blanc i deixar evaporar l'alcohol.
- Mentrestant retirem les fulles externes de les carxofes, Tallem les tallem a quarts i les escaldem en aigua bullint. Reservar
- Posar l'aigua per l'arròs a bullir en un cassó.
- Preparar una picada d'all i julivert. Reservar.
- Quan el sofregit estigui a punt hi tirem l'arròs i el rossegem 2 minuts.
- Tot seguit hi posem l'aigua ja bullint. En total haurà de coure uns 17 minuts.
- Quan faltin 6 pel final de la cocció hi afegim les carxofes i els pèsols.
- Quan faltin 2 minuts hi posem el bacallà i la picada d'all i julivert.
- Acabada la cocció deixem reposar l'arròs 2 minuts abans de servir.