

Arroz con Bacalao

1/2 lbs de bacalao
agua para remojar bacalao
3 cdas. de aceite oliva con achiote
2 ozs. de tocino
4 ozs. de jamón para cocinar
1/2 tz. sofrito (condimento molido)
2 dientes ajo machacado
1/2 taza de salsa tomate
10 aceitunas rellenas con pimientos morrones
1 cda. de alcaparras picaditas
3 tzs. de arroz
4 tzs. de agua para el arroz
1 pimiento morrón en tiritas
sal y pimienta a gusto

1. Corte el bacalao en varios pedazos y remójelos por una hora. Limpie de espinas, pellejo, y desmenuce. En un caldero grande de 4-1/2 litros de capacidad, caliente el aceite a fuego moderado, agregando el tocino y jamón moviendo de vez en cuando hasta que estén dorados.

2. Añada el sofrito, el ajo, la salsa de tomate, las aceitunas, las alcaparras y el bacalao y sofría por tres minutos. Agregue el agua y cueza a fuego bajo por 5 minutos hasta que hierva.

3. Añada el arroz y cocine a fuego alto. Mueva y pruebe de sal. Al hervir reduzca el fuego a moderado, cocine destapado hasta que seque. Una vez seco, baje el fuego, tape y cueza por 15 minutos más. Mueva y tape.

4. Cuando el arroz esté totalmente cocido, apague y adorne con las tiritas de pimiento morrón. Sirvalo con habichuelas coloradas y su ensalada favorita.

5. Nota: Si el bacalao resulta muy salado, no le añada sal al

arroz.