## ARROZ CON BACALAO, SETAS Y VERDURAS

Ingredientes (para 6 personas):

1/2 kg de arroz

250 g de bacalao

200 g de coliflor

200 g de setas

100 g de guisantes

200 g de alcachofas

2 tomates maduros

1 diente de ajo

Aceite de oliva virgen

Pimentón

Azafrán

Sal

## Elaboración:

Desalar el bacalao asándolo al fuego; quitarle las espinas, desmenuzarlo.

Quitar las hojas duras de las alcachofas, cortar puntas y rabos, partirlas por la mitad en cuatro trozos. Limpiar las setas, quitándoles la parte dura del pie y cortarlas en trozos regulares. Desgranar los guisantes; cortar la coliflor siguiendo sus tallos; pelar el ajo; picar los tomates.

En una cazuela de barro o una paellera que no sea de hierro, al fuego, se pone el aceite a calentar. Cuando está caliente se sofríen el bacalao y las alcachofas; cuando ya están fritos se apartan.

En el mismo aceite se sofríen el ajo cortado, la coliflor y las setas, una cucharadita de pimentón y el tomate.

En un cazo al fuego se pone un litro de agua a calentar; cuando rompe al hervor, incorporarlo a la paellera; añadir los guisantes. Cuando vuelve a hervir, agregarle el arroz, el bacalao y las alcachofas; sazonar con sal, azafrán tostado y, si se quiere, una cucharadita de hierbas aromáticas picadas. Dejar reposar cinco minutos. Puede acompañarse de alioli.