

# ARROCES

## ARROZ DE VERANO

### INGREDIENTES:

- 2 vasos grandes de arroz
- 50 grs. de judías verdes
- 1 pimiento rojo
- Media berenjena
- 2 tomates maduros
- 1 patata mediana
- 8 trozos de bacalao sin remojar
- 3 medidas de aceite de oliva
- 1 cucharadita pequeña de sal
- Azafrán

Pelamos la berenjena, la cortamos a trocitos, la ponemos en agua con sal y reservamos.

En el fuego del butano socarramos el bacalao con la ayuda de las tenazas de cocina, lo ponemos con un poco de agua en un plato.

Pelamos el resto de verduras y las troceamos. Calentamos en una sartén el aceite y vamos friendo y apartando la verdura ya lavada y cortada en este orden: pimiento, berenjena, judías, patatas y finalmente el tomate, cuando le demos unas vueltas agregamos todas las verduras que tenemos ya fritas, damos una vuelta y echamos el arroz mezclándolo todo con la rasera.

Agregamos el agua y colocamos los trozos de bacalao por encima y un poco de azafrán. Dejamos cocer 20 minutos aproximadamente desde que el agua empieza a hervir.