

## ARRÒS AMB BACALLÀ

### Ingredients:

400 g de bacallà esqueixat dessalat.

400 g d'arròs.

100 g de pèsols.

1 ceba.

2 pebrots verds.

3 tomàquets madurs.

Oli.

1 l d'aigua.

### Per fer la picada:

1 gra d'all.

Julivert.

### Elaboració:

Feu un sofregit amb l'oli, la ceba, el pebrot verd i el tomàquet.

Afegiu-hi l'arròs i remeneu-ho.

Afegiu-hi l'aigua bullent i al cap d'un moment els pèsols i el bacallà.

Deixeu-ho bullir uns 18 minuts aproximadament.

Quan faltin 5 minuts per acabar la cocció hi afegiu la picada deixatada amb una mica de suc de la cocció.

### Variacions:

Es pot afegir el bacallà al sofregit, abans de posar-hi l'aigua.

El bacallà es pot fregir o passar per la planxa, abans de dessalar-lo.