Arroz con bacalao y coliflor (paella de Cuaresma)

Rendimiento: 3 raciones

Ingredientes

Sofrito

Bacalao desalado y limpio — 300 g
Coliflor — 1 ud
Ajo — 3 dientes
Tomate maduro — 2 ud
Aceite de oliva — al gusto
Pimentón de la Vera — al gusto

Arroz

Arroz redondo — 300 g
Caldo de pescado — 750 ~ ml
Azafrán — al gusto
Sal — al gusto

Fumet de pescado

Pescado de roca o morralla — 560 g
Agua — 750 ml
Cebolla — 1 ud
Puerro — 1 ud
Zanahoria — 1 ud
Apio — 1 rama
Ajo — 1 diente
Laurel — 1 hoja
Pimienta negra en grano — 1 ud
Aceite de oliva virgen extra — 1 cda
Zumo de limón — 0,5 cda
Perejil fresco — al gusto
Sal — al gusto

Pasos

1. Pon 300 g desmigado en remojo entre 4 y 5 horas, hasta que esté desalado; si es lomo, necesita de 24 a 48 horas, cambiando el agua.
2. Calienta bien al gusto en la paellera y sofríe 3 dientes muy picado, sin dejar que se dore.
3. Añade 1 ud picada y rehógala.
4. Incorpora el bacalao escurrido y desmigado, o en trozos, y rehoga todo unos minutos.
5. Añade 300 g, al gusto y 2 ud rallado, y rehoga removiendo para que el grano se impregne.
6. Vierte 750 ml muy caliente con al gusto.
7. A los 5 minutos de cocción, prueba el caldo y rectifica de al gusto solo si hace falta.
8. Cuece otros 10 o 12 minutos, hasta que el grano esté hecho.

Fuentes

Valencia Bonita: arroces valencianos tradicionales (paella de coliflor y bacalao, 3 comensales):
https://www.valenciabonita.es/2017/07/13/arroces-valencianos-tradicionales/

Web de la Universitat de València (randenal): paella de coliflor y bacalao, 4 raciones (método, desalado, sal, horno):
https://www.uv.es/randenal/ESPADAN4X4-gastronomia-paella%20coliflor.htm

Turisme Comunitat Valenciana: arroces en la Comunitat Valenciana (cita la paella típica de Cuaresma):
https://www.comunitatvalenciana.com/es/inspirate/arroces-de-la-comunitat-valenciana

El Corte Inglés: paella de bacalao y coliflor (tomate con el arroz, caldo de pescado, 18 minutos):
https://www.elcorteingles.es/aptc/paella-de-bacalao-y-coliflor/