Arròs amb bacallà i coliflor (paella de Quaresma)

Rendiment: 3 racions

Ingredients

Sofregit

Bacallà dessalat i net — 300 g
Coliflor — 1 u.
All — 3 dents
Tomaca madura — 2 u.
Oli d'oliva — al gust
Pebre roig de la Vera — al gust

Arròs

Arròs de gra redó — 300 g
Caldo de peix — 750 ~ ml
Safrà — al gust
Sal — al gust

Fumet de peix

Peix de roca o moralla — 560 g
Aigua — 750 ml
Ceba — 1 u.
Porro — 1 u.
Pastanaga — 1 u.
Api — 1 branca
All — 1 dent
Llorer — 1 fulla
Pebre negre en gra — 1 u.
Oli d'oliva verge extra — 1 cullerada
Suc de llimona — 0,5 cullerada
Julivert fresc — al gust
Sal — al gust

Passos

1. Posa 300 g desmigat a remull entre 4 i 5 hores, fins que estiga dessalat; si és llom, necessita de 24 a 48 hores, canviant l'aigua.
2. Escalfa bé al gust a la paella i sofregix 3 dents molt picat, sense deixar que es daure.
3. Afig-hi 1 u. picada i sofregix-la.
4. Incorpora-hi el bacallà escorregut i desmigat, o a trossos, i sofregix-ho tot uns minuts.
5. Afig-hi 300 g, al gust i 2 u. ratllada, i sofregix-ho remenant perquè el gra s'impregne.
6. Aboca-hi 750 ml ben calent amb al gust.
7. Als 5 minuts de cocció, tasta el caldo i rectifica de al gust només si cal.
8. Cou altres 10 o 12 minuts, fins que el gra estiga fet.

Fonts

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 (mètode, dessalat, sal, forn):
https://www.uv.es/randenal/ESPADAN4X4-gastronomia-paella%20coliflor.htm

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

El Corte Inglés: paella de bacalao y coliflor (tomaca amb l'arròs, caldo de peix, 18 minuts):
https://www.elcorteingles.es/aptc/paella-de-bacalao-y-coliflor/