

VALENCIANA

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS:

½ kg de bacalao

¼ kg de caracoles hervidos

1 cebolla

2 alcachofas

2 pimientos verdes pequeños (Admite alcachofas o guisantes)

½ kg patatas

Tomate

300 gr de arroz

Aceite y ajos

PREPARACIÓN

Sofreímos la cebolla, las alcachofas y/o los pimientos y el tomate, a mitad de la cocción añadimos los caracoles y el bacalao, damos unas vueltas para que se mezcle bien, echamos la patata a tacos pequeños y cubrimos con agua, cuando hierva incorporaremos el arroz y unos diez minutos antes de acabar (opcional) se le añade un huevo para cada uno, se deja hervir hasta que los huevos estén duros.