

VALENCIANA

<i>1/2kg.</i>	<i>De Bacalao</i>
<i>1/4kg.</i>	<i>De Caracoles hervidos</i>
<i>1</i>	<i>Cebolla</i>
<i>2</i>	<i>2Alcachofas</i>
<i>2</i>	<i>Pimientos verdes pequeños</i>
<i>1/2Kg. °</i>	<i>Patatas</i>
	<i>Un poco de tomate</i>
<i>300gr.</i>	<i>De arroz</i>

PREPARACIÓN

Sofreímos la cebolla, las alcachofas 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