

## Arroz con bonito

**Para 4 personas:** ■ 250 gr. de bonito ■ 2 tazas de arroz ■ 1 cebolla ■ 2 tomates maduros ■ 1 pastilla de caldo de pescado ■ 1 pimiento verde ■ 2 dientes de ajo ■ 1 hoja de laurel ■ Perejil ■ Azafrán en rama ■ Aceite ■ Sal

**Preparación:** Lave el pimiento, quítele las semillas y pícelo fino. Caliente 2 cucharadas de aceite en una cazuela y fría el pimiento 5 minutos a fuego suave. Pela y pica la cebolla y añádelala al pimiento. Pela los tomates, quítales las semillas y pícalos. Cuando la cebolla esté dorada, agrega el tomate y rehógalo todo junto durante 10 minutos a fuego lento. Sazona a tu gusto. Pela y pica los ajos. Agrega al sofrito 4 tazas de agua, el ajo picado, el laurel, el azafrán y la pastilla de caldo de pescado desmenuzada. Pica perejil hasta obtener una cucharada y échalo también al guiso. Cuece todo 10 minutos, añade el bonito troceado y deja cocer 5 minutos más. Después, echa el arroz y déjalo hervir a fuego lento 20 minutos, hasta que quede suelto.

