

rebost

VEP!
Com anam?

Arros amb salseta

INGREDIENTS:

- 250 grams de magre de porc
- 500 grams de fetge de porc
- 4 bocins de xulla magra
- 1 ceba
- 2 tomàtigues
- Moraduix
- Julivert
- Senyorida
- Molles de pa
- Vinagre
- 1 tassó de vi negre
- 2 litres i mig d'aigua
- 400 grams d'arros
- 2 costelles planes
- 1 tros de xot
- 1 quart de pollastre
- 1 bocinet de pernil salat



PROCEDIMENT:

- El primer que farem serà fer el brou: dins d'una olla, ficarem 1 litre i mig d'aigua, 1 quart de pollastre, 1 tros de xot, 2 costelles planes, 1 bocí de pernil salat, ½ ceba, 1 pastanagó, 2 brots d'api i 1 pessic de sal. Ho deixarem bullint tot durant 40 minuts, perquè quedi ben gustós.

rebost

VEP!
Com anam?

- Per fer-hi la salseta, començarem a sofregir primer el fetge que prèviament haurem esbocinat. El courem amb l'oli en fred i el fregirem a foc lent, perquè no s'escarrufi.
- En ésser cuit el fetge, en reservarem uns 100 grams per, després, fer-ne una picada.
- Tot d'una, hi afegirem la carn magra i la xulla xapats a daus, 1 pessic de sal, 1 pessic de pebre bo, 1 de canyella, i 1 de nou moscada.
- Passats uns minuts, hi incorporarem $\frac{1}{2}$ ceba a bocins petits, 1 tassó de salsa de tomàtiga, 1 tassó de vi negre i 1 litre d'aigua. Llavors, taparem i ho courem tot durant una estoneta.
- Mentrestant, prepararem una picadeta: dins d'un morter, picarem 2 alls juntament amb 1 poc de moradux, 1 grapadeta de senyorida i julivert.
- Tot seguit, dins d'un plat, mullarem una llesca de pa amb un bon rajolí de vinagre i, llavors, l'afegirem a la picada juntament amb el fetge cuit que havíem reservat abans. Ho picarem una mica i ho mesclarem tot bé perquè agafi consistència.
- En tenir la picada a punt, l'abocarem dins del sofrit i deixarem que es conjumini la salseta durant 25 minutets.
- En ésser a punt el brou, el colarem i el passarem a un perol per coure-hi l'arròs.
- Passats 15 minuts, l'arròs serà cuit i llest per servir.
- Finalment, servirem cada plat amb 2 bones cullerades d'arròs sense brou i a sobre 2 cullerades de la salseta.
- Bon profit!