

rebost

VEPI!
Com anam?

Arròs brut manacorí

INGREDIENTS (per 4 persones)

- 250 grams de pollastre
- 200 grams de costella alçada
- ½ colomí
- 150 grams de tords
- 1 ceba
- 2 tomàtiques de ramellet
- 3 esclata-sangs
- 8 caragols
- oli
- sal, pebre bo i safrà
- 1'5 litres brou de carn (fet amb colomí, faraona, pollastre, api, ceba, alls, tomàtiga i porro)
- 4 grapades d'arròs



Per a la picada: 1 all i un manat de julivert

PROCEDIMENT:

- El primer que farem serà trossejar el pollastre, la costella alçada, el mig colomí i els tords. Llavors, encalentirem oli dins una greixonera grossa, salpebrarem la carn amb sal i pebre bo i la fregirem.
- Mentrestant, pelarem i xaparem la ceba i, quan la carn sigui quasi daurada, la traurem i hi afegirem la ceba i les dues tomàtiques ratllades.
- En tenir el sofregit de tomàtiga i ceba enllestit, hi afegirem la carn i hi incorporarem també els caragols i els esclata-sangs.
- Després, abocarem el brou i, quan bulli, afegirem safrà, sal, pebre bo i la picada d'all i julivert.
- A continuació, ficarem l'arròs, deixarem que es cogui durant 12 minuts, i ja serà llest per servir i per gaudir. Bon profit!