

rebost

VEP!
Com anam?

Arros de garriguer

INGREDIENTS:

- 2 tords
- ½ conill
- 1 colomí
- fetge de conill
- 150 grams d'esclata-sangs
- 100 grams de caragols bullits
- 100 grams de mongeta tendra
- 1 ceba
- 2 tomàtiques de ramellet
- 3 alls
- julivert
- safrà
- oli
- saïm
- sal
- pebre bo
- 4 espècies
- ½ litre d'aigua
- 300 grams d'arros



PROCEDIMENT:

- Començarem fregint en fred el fetge de conill amb oli i una mica de saïm. Convé cuinar-lo en fred perquè no s'arrufi i no torni dur.
- En ésser cuit el fetge, el traurem i el reservarem per després fer-ne una picada.
- Llavors, dins del mateix oli que acabam d'emprar, hi fregirem la carn de conill, de colomí i de tord i la salpebrarem al gust amb sal i pebre bo.

rebost

VEP!
Com anam?

- Entre i entre es va fent la carn, ratllarem la ceba i les tomàtiques (per separat).
- Quan la carn sigui cuita i daurada, hi incorporarem la ceba i, una estoneta després, hi afegirem la tomàtiga i en farem un bon sofrit.
- Donarem unes remenades al sofrit i, a continuació, abocarem l'aigua, un pessic de sal i bon un pessic de quatre espècies. Llavors, deixarem que bulli tot plegat durant uns minutets.
- En haver bullit el brou, hi afegirem les mongetes, els esclata-sangs i els caragols i donarem 10 minuts més de cocció al conjunt perquè tot es conjumini així com toca.
- Tot seguit, prepararem una bona picada: dins d'un morter, capolarem el fetge que havíem reservat juntament amb: 3 alls, uns bocins de julivert i uns brins de safrà.
- A continuació, incorporarem l'arròs i la picada al brou i, passats 15 minuts, l'arròs de garriguer serà llest per servir.
- Bon profit!