

rebost

UEP!
Com anam?

Arròs amb salseta

INGREDIENTS:

- 1 quilo de tallades de magre de porc
- ½ quilo de tallades de xulla de porc
- ½ quilo de fetge de porc
- 2 cebes
- 5 tomàtiques de ramellet
- ½ botifarró
- 3 alls
- 1 porro
- brou de carn
- arròs
- molla de pa torrat remullada en vinagre
- espècies varies: canyella, pebre bo, nou moscada i clau
- herbes aromàtiques: moraduix, herba-sana, senyorida, cost (herba caragolera), vinagrella, palpalei (menta pebrera) i tarongí.
- 1 litre d'aigua tèbia
- clovella de magrana
- pebre de cirereta



PROCEDIMENT:

- Iniciarem l'elaboració preparant un bon brou amb carn de bou, coll de xot, ceba, tomàtiga, porro i api.
- Mentrestant, torrarem 4 tomàtiques senceres, 4 alls i unes tallades de fetge.
- Tot d'una, dins d'una paella, passarem a sofregir la carn; salpebrant-la al gust amb un poc de sal i de pebre bo-. Començarem per la xulla.

rebost

VEP!
Com anam?

- Quan la xulla sigui feta, la traurem i la passarem a la greixonera on després farem la salseta.
- A continuació, fregirem el magre i després, volta i volta, el fetge.
- En tenir enllestida la carn, reservarem uns bocins de fetge per fer una picada i la resta l'abocarem dins la greixonera.
- Llavors, dins del mateix oli que hem emprat per fregir la carn, farem un sofrit de ceba, porro, tomàtiga crua i tomàtiga torrada.
- A rengló seguit, serà el moment d'incorporar el sofrit dins la greixonera damunt les tallades de carn.
- Donarem unes remenades al conjunt i, aleshores, hi abocarem l'aigua, un pessic de sal, espècies varies, una clovella de magrana, un manadet d'herbes aromàtiques fermades amb un cordell i una punteta de pebre de cirereta. Deixarem que tot plegat vagi bullint.
- Mentrestant, prepararem la picada. Dins d'un morter, picarem els alls torrats, les tomàtignes torrades, una molla de pa torrat mullada amb vinagre, mig botifarró i el fetge que havíem reservat.
- Tot seguit, agregarem la picada dins l'olla, tastarem el brou per si cal rectificar de sal i deixarem que bulli tot plegat durant 30 minuts.
- Per una altra banda, dins d'un perol, bullirem el brou que havíem preparat al començament i hi courem l'arròs.
- A l'hora d'emplantar, servirem una bona ració d'arròs i deixarem que cada comensal es posi tanta salsa com vulgui.
- Bon profit!