

rebost

VEPI!  
Com anam?

# Arròs brut pobler

## INGREDIENTS:

- 250 grams de pollastre camper
- 200 grams de faraona
- 200 grams de costella de porc pelada
- 150 grams d'ànnera
- 200 grams de rovells d'ou
- 1 ceba
- 1 tomàtiga de ramellet
- ½ tassellet de conyac
- 250 grams de pèsols de bajocada
- 250 grams de picornells
- Oli i saïm
- Espècies: sal, pebre bo, canyella, clau, pebre de Jamaica i nou moscada
- 600 grams d'arròs bombeta (150 grams per persona)
- 1'2 litres d'aigua (el doble que aigua que d'arròs)



**PICADA:** ½ fetge de faraona, ½ fetge de pollastre, 2 alls, julivert i aigua.

## PROCEDIMENT:

- El primer que farem serà trossejar els 250 grams de pollastre camper, els 200 grams de faraona, els 200 grams de costella de porc i els 150 grams d'ànec. Llavor, encalentirem oli i saïm dedins un calderó de ferro, salpebrarem la carn amb espècies i la fregirem.
- Mentrestant, xaparem la ceba a bocins petits i quan la carn sigui quasi daurada hi afegirem la ceba i, després, la tomàtiga trossejada i el conyac.
- En tenir el sofregit llest, abocarem l'aigua i quan bulli afegirem la picada, els 200 grams de rovells d'ou, els 250 grams pèsols de bajocada i els 250 grams de picornells.
- A continuació, ficarem l'arròs, deixarem que es cogui durant 11 minuts i ja serà llest per servir i gaudir!!