

rebost

VEPI!
Com anam?

Arròs de la terra

INGREDIENTS:

- 200 grams de costella de porc
- 200 grams de llom de porc
- ½ pebre vermell
- ½ pebre verd
- 3 cebes grosses
- 2 tomàtignes de ramellet
- 2 cabeces d'all
- 100 grams de cuixot salat
- 100 grams de sobrassada
- ½ moniato bullit
- Llorer, sal i pebre bo
- Oli d'oliva
- 600 grams de blat xeixa picat (l'arròs de la terra)
- 1'2 litres de brou de verdures



PROCEDIMENT:

- Primer, trossejarem la carn de porc i encalentirem l'oli dedins una greixonera. Llavor, salpebrarem la carn i la fregirem amb les cabeces d'all i dues fulletes de llorer.
- En tenir la carn quasi daurada, la regarem amb un rajolí de vi blanc. Llavor, xaparem les cebes, el pebre vermell i el pebre verd a bocins i els afegirem també al sofrit.
- Mentrestant, bullirem en aigua i sal el blat durant 10 minuts i, després, el colarem.
- A continuació, incorporarem al sofrit les tomàtignes ben triturades, un poc de pebre bo i el brou de verdures.

rebost

VEPI!
Com anam?

- Tot d'una, abocarem al damunt el blat xeixa bullit i ho mesclarem tot ben mesclat.
- A rengló seguit, coronarem el conjunt amb el cuixot salat, la sobrassada i el moniato bullit; a bocins.
- Finalment, durem la greixonera al forn durant uns 20-30 minuts a 180°.
- I ja serà llest per servir-lo i gaudir-ne!