

arròs amb espinacs i aladrocs (GASTR)

Elaboració: En un caldero prou fondo, sofregim la nyora, els 4 grans d'all amb la pell i la tomaca madura tallada en dues parts. Ho reservem i ho passem al morter amb unes fulles de julivert. Llevem el cap i els budells als aladrocs i els retallem un poc la cua i els sofregim lentament per a no desfer-los. Els reservem quan estiguen ben dauradets i quan s'hagen gelat els llevem l'espina. Llavem molt bé els espinacs i els tallem a trossos i els sofregim al vapor i també les faves. Quan estiguen al seu punt, afegirem els 4 grapats d'arròs i seguirem sofregint amb la salsa durant 1/4 d'hora. Afegim aigua calenta i deixem que bulla 20 minuts sense llevar la tapadora. Finalment, quan haja acabat de bullir, afegirem els aladrocs. Servirem l'arròs caldós i procurarem que

els aladrocs estiguen sencers. Sal al gust.

Ingredients per a 4 persones

- 4 graspats d'arròs
- 1/2 kg. d'aladroc
- 1 manoll d'espinacs
- faves del temps
- 1 tomaca madura
- 1 nyora
- 4 grans d'all
- julivert
- oli d'oliva, sempre

Temps de preparació: 1 hora.

Diccionari de
Benidorm