

arròs amb lletxola i carabassa (GASTR)

Elaboració: En caldero fondo sofregim la nyora i la tomaca madura partida en dos trossos. Reservem i passem al morter amb els 4 grans d'all i unes fulles de julivert. Sofregim la carabassa i li afegim la salsa del morter. També sofregim l'arròs. La lletxola, per la seua banda, té més sabor si la deixem caure al bull. Afegim ara al caldero un poc d'aigua o millor, un poc de caldo suau de peix. Quan prenga el bull i estiga a mig coure l'arròs, afegim la lletxola. Convé que quede melós. Sal al gust.

Ingredients per a 4 persones

- 1 lletxola gran
- 1 tros de carabassa (400 gr)
- 4 grapats d'arròs
- 1 tomaca madura
- 1 nyora
- 4 grans d'all
- julivert
- oli d'oliva, sempre

Temps de preparació: 1 hora.

Diccionari de
Benidorm