

arròs en paella de conill, magre i cigrons (GASTR)

Elaboració: Sofregim en la paella la tomaca, tallada en dos trossos, la 1/2 nyora i els 4 dents d'all pelats i reservem en el morter. En la mateixa paella, daurem lentament el magre i el conill, tot junt amb la pebrera que haurem tallat a tires fines. També haurem adobat lleugerament la carn amb timonet i romer. Traiem les tires de pebrera i les reservem. Mentrestant, el cigrons, que la nit anterior haurem posat a remulla en aigua i bicarbonat, en cassola a part, bulliran durant 1'30 hora amb la cabeça d'all a poc foc. Sobre la tapadoradora de la paella, aprofitem per a torrar el safrà rotllat amb paper d'alumini. Després reservarem el caldo. Quan la carn de la paella comence a daurar-se, traurem el fetge i l'afegirem al morter amb la tomaca, la nyora, els alls, prou julivert i el safrà torrat. La carn del conill estarà al punt quan comence a soltar-se de l'os. Finalment, afegim els 4 grapats d'arròs i ho sofregim tot amb la salsa del morter. L'arròs deu quedar dur. Aboquem l'aigua del cigrons, i els cigrons, repartint-los bé perquè no

s'apeguen entre ells i quan comence a bullir, a foc viu, adornem amb les tires de pebrera i la cabeça d'all al centre. Ho deixem coure 20 minuts movent de tant en tant i, per fi, ho deixem reposar 10 minuts. Sal al gust.

Ingredients per a 4 persones

- 1 conill
- 1/4 de magre de porc
- 4 grapats d'arròs
- 2 grapats de cigrons
- 1 pebrera roja gran
- 1 tomaca gran madura
- 1/2 nyora
- 4 grans d'all + 1 cabeça
- safrà
- timonet i romer
- oli d'oliva, sempre

Temps de preparació: 1:30 h.

Diccionari de
Benidorm