

arròs amb fesols de careta i naps (GASTR)

Elaboració: La nit anterior, posarem a remulla els 3 grapadets de fesols de careta. En un caldero de ferro sofregim mitja nyora. Damunt la tapadora torrarem els fils de safrà rotllat amb paper d'alumini o, com es feia abans, amb paper de periòdic. Es trau la nyora i es pica en el morter amb els 2 grans d'all, afegim el safrà torrat i el piquem amb el julivert i un pessic de timonet. Sofregim la ceba molt bé i la reservem. Daurem lentament la garreta i la maneta de porc, que traurem i reservarem. A molt poc foc sofregim naps, creïlles i bledes trossejades que retirarem i reservarem també. Posem aigua al caldero i quan comence a bullir abocarem els fesols de careta i trencarem el bull cinc vegades amb aigua freda. Els fesols estaran coent-se 2 hores a poc foc amb la garreta i la maneta de porc (si és molt tendra podrem retirar la maneta perquè no es desfaça). Quan estiguen cuits els fesols, afegirem la verdura i les penques i la picadeta del morter i ho deixarem bullir 1 hora més. Finalment, afegirem els 4 grapadets d'arròs i 1/4 d'hora després tot estarà fet. Esperarem encara que repose 10 minuts i a servir en plat fondo. Sal al gust.

Existeixen altres variants amb morro i orella però són sabors un poc més forts.

Ingredients per a 4 persones

- 3 grapats de fesols de careta
- 4 grapats d'arròs
- 1 tros gran de garreta de vedella
- 1 maneta de porc
- 4 naps
- 2 penques tendres
- 2 botifarres de ceba
- 2 creïlles
- 2 fulles de bleda
- 1 ceba
- 2 grans d'all
- julivert
- timonet
- safrà
- oli d'oliva, sempre

Temps de preparació: Tot el matí. És bona idea començar la nit anterior.

Diccionari de
Benidorm