

ARRÒS A LA CASSOLA AMB CAP DE LLOM I SOFREGIT DE VERDURES



INGREDIENTS PER A 4 PERSONES :

- 360 gr. arròs
- 150 gr. de daus de cap de llom
- 1 ceba
- 2 alls
- 125 grams de tomàquet triturat
- 50 grams de pèsols
- 1.5 litre caldo d'au
- 50 grams de picada (all, julivert, vi)
- c/s de sal
- c/s de pebre vermell
- c/s de vi blanc

Elaboració:

Primer farem un sofregit amb la ceba i l'all ben picat amb una mica d'oli, quan comenci a agafar color, afegirem els daus de carn, remenarem i deixarem coure uns minuts. Després, posarem una mica de vi a la cassola i, quan s'evapori, hi afegirem el tomàquet natural triturat i el deixarem coure durant 30 minuts. Durant aquest temps aprofitarem per fer la picada posant tots els ingredients en un got de batedora i triturant-los fins a obtenir una picada.

Una vegada la carn estigui tendra, afegirem a la cassola el pebre vermell i l'arròs; ho sofregirem una mica i hi afegirem el caldo ja calent. Deixarem coure 15/17 minuts, afegirem la picada, apagarem el foc i ho deixarem reposar un parell de minuts.

A la taula i... BON PROFIT !