Andrés Moreno Castellano

ARRÒS DE PAGÈS DE PORC NEGRE I ESCLATA-SANGS

Tipus d'arròs
A la cassola

Producte local
Tap de Cortí, porc negre mallorquí, oli d'oliva verge extra i tomàtiga de ramellet

Consell o truc
Utilitzar una cassola de fang per aconseguir uns sabors més autèntics

Ingredients

6 pax

¼ de pollastre camper
300 g de costella de porc negre
200 g de xulla
1 guàtlera
400 g d'arròs
60 g d'esclata-sangs
20 g de shimeji
70 g de mongetes fines
2 dents d'all
6 bris de safrà
1 pebre vermell
1 escalunya
2 tomàtigues de ramellet
6 puntes d'espàrecs
1 fulla de llorer
1 culleradeta de Tap de Cortí
1 carxofa
Sal
Pebre bo
Pebre de romesco

Recepta

Daurar la carn amb oli dins una cassola de fang. A continuació, afegir l'all, el llorer i el pebre vermell. Seguidament, afegir l'escalunya en *brunoise*, saltejar uns minuts i incorporar el Tap de Cortí i el pebre de romesco. A continuació, afegir la tomàtiga, les mongetes trossejades i saltejar uns minuts. Seguidament, afegir l'aigua i deixar bullir 20 minuts. Passat aquest temps, afegir l'arròs i deixar bullir 20 minuts més a foc mitjà. Un pic sigui cuit, deixar reposar 4 minuts.

Per emplatar, decorar amb shimeji, espàrecs, carxofes i guàtleres.

Notes