

Arròs Galta de porc de Riudellots de la Selva

(per a 4 persones)

Ingredients:

- 350 gr d'arròs rodó de Pals
- 25 g de nap
- 25 g de mongeta perona
- 25 g de carbassa
- 25 g de carbassó
- Per a les galtes rostides:
 - 2 galtes de porc desossades de Riudellots
 - Farigola
 - Romaní
 - Sal
 - Pebre
 - Vi ranci
 - Oli d'oliva
- Pel sofregit:
 - 2 cebes de Figueres
 - 1/2 pebrot vermell
 - 400g tomàquet triturat
 - Oli d'oliva
- Per a la picada:
 - 6 avellanes torrades de Brunyola
 - 10 fulles de julivert
 - 1 nyora (només la carn)
 - 1 gra d'all
 - Brandi
- Per al brou:
 - 1 carcassa de pollastre
 - 2 ossos de galta de porc
 - 1 ceba
 - 1 pastanaga
 - 1/2 porro
 - 1 branca d'api
 - Llorer
 - Farigola

Elaboració:

Galtes

- Salpebrem les galtes i les rostim al forn a 220° durant 15 min (aprox.).
- Passat aquest temps hi afegim la farigola, el romaní i el vi ranci.
- Ho coem uns 30 min. més a 180° .
- Tallem les galtes a daus petits i les reservem juntament amb el suc que deixin.

Sofregit

- Posem a coure la ceba tallada molt petita a foc baix, quan sigui transparent hi afegim el pebrot vermell, també tallat molt petit.
- Quan la ceba i el pebrot estiguin ben sofregits, afegim el tomàquet i ho deixem coure a foc mig molta estona fins que perdi tota l'aigua.
- Hi afegim les galtes i el seu suc.
- En els últims dos minuts hi afegim la picada i una mica de sal.

Picada

- Triturem tots els ingredients amb una batedora elèctrica. Si és necessari hi afegim una mica d'aigua.

Brou

- Torrem les carcasses i els ossos de les galtes al forn a 200°.
- Quan estiguin torrades les posem en una olla, juntament amb les verdures tallades a parts petites.
- Cobrim d'aigua freda i ho posem a bullir.
- Un cop arrenqui el bull abaixem el foc i ho deixem coure 1 h.
- Ho colem i ho posem a punt de sal.

Cocció de l'arròs

- *En una cassola hi posem el sofregit i l'arròs, i li donem unes voltes a foc mig.*
- *Mullem amb el brou i ho coem a foc alt durant 10 min.*
- *Afegim les verdures tallades petites i abaixem el foc.*
- *Provem i rectificuem de sal.*
- *Deixem coure 7 min a foc mig.*

Seguidament ja es pot servir l'arròs al plat.

Que vagi de gust!