

6.- Arròs o fideus de muntanya

<https://www.receptesdelaquima.cat/Inici/arrosofideusdemuntanya.html>

Aquesta recepta se la va inventar la meva mare quan jo ja era adolescent. En aquell temps als meus germans i a mi no ens agradava menjar el marisc de la paella i solament volíem menjar l'arròs. De fet, a l'hora de servir li demanàvem arròs sense "habitants". Ella va pensar que si feia l'arròs amb carn ens ho menjaríem tot sense protestar. I ho va encertar.

Ingredients per a 4 persones

1 pit de pollastre tallat a daus

200 de costella de porc tallada a daus

200 g de conill, de la part del llom tallat a daus

4 salsitxes de carn de porc tallades a trossos

una cabeça d'all

50 ml de conyac

Una tassa de cafè d'aigua per coure la carn i 1 l per coure els fideus o l'arròs.

3 tomàquets vermells i mitja ceba pel sofregit

Oli d'oliva, sal i pebre

Un pessic de farigola

300 g d'arròs o de fideus

Elaboració

Es salpebre tota la carn, s'afegeix un polsim de farigola i es posa en una cassola amb una mica d'oli d'oliva, just que cobreixi el fons. Es cou a foc alt i es va remenant fins que es daura una mica. Es posa la carn en un plat i es sofregeix la ceba i el tomàquet triturat. Quan ja està fet, s'hi afegeix la carn, la cabeça d'all, el conyac i la tassa d'aigua. Es deixa coure a foc lent una mica tapat fins que tots els trossos estan ben cuits.

En un altre pot posar a escalfar l'aigua fins que bulli. Quan la carn està cuïta s'afegeixen els fideus o l'arròs i la meitat de l'aigua. Es deixa coure a foc mitjà i s'afegeix aigua quan calgui fins que ja estigui quasi tot cuït. S'apaga el foc i es deixa reposar uns 5 min abans de servir.

Quan faig aquest arròs o els fideus, faig el doble o el triple de la carn i la congelo per racions un cop cuïta. Així quan ho vull cuinar, solament trigo el temps de coure l'arròs o els fideus.