



Xefla de la Nocturna



Recepta per 4 persones

Ingredients base

- 150 g d'arròs bomba
- 300 g pollastre trossejat
- 450 ml de fons d'au
- 100 g cigrons pedrosillanos
- 10 cl OOVE (Oli d'Oliva Verge Extra)
- Sal i pebre

Aromàtics

- 1 gra d'all picat
- 3 grans d'all aixafat
- 1 branqueta de romaní fresc
- 6 fils de safrà
- 1 polsim de pebre vermell dolç de la Vera

Verdures

- 1 ceba Figueres picada a brunoise
- ½ pebrot vermell lamuyo picat brunoise
- ½ pebrot verd italià picat brunoise
- 1 tomàquet madur concassé
- 1 carbassó picat a dauets
- 8 espàrrecs verds tallats a rodanxes
- 4 alls tendres tallats a rodanxes

Acabat

- Fulles de romaní

Elaboració de “la Xefla de la Nocturna”

El fons

1

Caramellitzar en cassola de fang amb OOVE el pollastre, aromatitzant amb els alls aixafats i el romaní.

Quan agafi color, retirar.

2

El sofregit

A la mateixa cassola sofregir l'all picat i la ceba a foc mínim. Afegir el pebrot verd i vermell, alls tendres, espàrrecs, carbassó i per últim el tomàquet.

L'arròs

3

Afegir el pollastre a les verdures per integrar tots el sabors, tot seguit afegir l'arròs i nacarar amb el sofregit.

Deixar fins que s'integri tot amb la ceba i l'all (aprox. 20') i afegir el safrà i el pebre vermell dolç.

4

El brou

Mullar amb el fondo d'au i coure 18 minuts a foc mínim.

No oblidem les llegums!

5

Quan faltin 10 minuts afegir els cigrons per que s'acabin de coure amb la resta de l'elaboració.

El toc final!

Un cop cuit l'arròs servir i escampem unes fulles de romaní per sobre l'arròs per aromatitzar.

