



Paperada d'Arròs Paperer

Ingredients per 6/8 persones

160 g d'arròs, 200 g de magre de vedella, 480 g de brou de carn, 80 g de ceba, 50 g de tomàquet, 30 g de vi blanc, 20 g de Xerès, 1 fulla de llorer, oli d'oliva verge extra, sal i pebre



Elaboració:

1. Pelar i tallar la ceba a daus petits.
2. Rentar i ratllar el tomàquet.
3. Sofregir la ceba en una paella amb una mica d'oli d'oliva fins que prengui un color fosc, afegir una mica d'aigua per tal que ajudi a coure. Posar un polsim de sal, remenar i deixar coure lentament fins que estigui ben confitada.
4. Afegir el vi blanc i el Xerès i deixar que s'evapori l'alcohol.
5. Incorporar el tomàquet ratllat, remenar i deixar coure durant uns 20-30 minuts, fins que estigui ben sofregit. Reservar.
6. Tallar la carn a daus petits, salpebrar i saltar en una paella amb una mica d'oli d'oliva. Reservar.
7. En una cassola baixa, escalfar la meitat del sofregit, afegir l'arròs i la fulla de llorer.
8. Mular amb el brou de carn en la següent proporció: 3 parts de líquid per 1 d'arròs. Remenar, salar i deixar coure uns 14-16 minuts. L'arròs ha de quedar entre melós i sec.
9. Posar l'altra meitat del sofregit en una paella, incorporar la carn saltada, mular amb una quantitat moderada d'aigua, fins a cobrir. Deixar guisar el conjunt. Salpebrar.
10. Un cop estigui tendre, reservar.
11. Servir l'arròs a la base de la paperina i posar al damunt la carn guisada.



Paperada d'Arròs Paperer

VERSIÓ SOBRE CASSOLETA



Arròs servit sobre cassoleta de terrissa amb la carn saltada amb salsa al damunt.



Base de sofregit confitat.



Arròs cuinat amb la base de sofregit, el llorer i un brou de verdures.



La salsa saltejada i guisada amb una cullerada de sofregit i aigua.