



Arròs Paperer

200 g de carn de vedella (culata o agulla), 320 g de ceba, 320 g de tomàquet,
30 ml de vi blanc, 10 ml de vi de Xerès, 320 g d'arròs, 2 fulles de llorer,
oli d'oliva verge extra, aigua i sal



Elaboració:

1. Tallar la carn a daus. Salpebrar i rostir en una cassola.
2. Un cop rostida la carn mullar amb el vi blanc i el Xerès.
3. Afegir el tomàquet sense pell i tallat a vuitens i la ceba pelada i tallada a trossos grossos. Afegir una fulla de llorer.
4. Deixar guisar el conjunt a foc lent fins que el tomàquet i la ceba s'hagin desfet, aproximadament durant una hora.
5. Mular amb aigua i deixar estofar el conjunt fins que la carn sigui tendra.
6. Separar la major part del suc del guisat juntament amb una part de la ceba i el tomàquet, col·locar en una cassola i portar a ebullició. Incorporar l'arròs segons la quantitat de líquid. Procurar que el líquid sigui tres vegades, en volum, el d'arròs. Si fa falta es pot afegir brou de carn o verdures per arribar a la quantitat desitjada.
7. Coure l'arròs durant 7 minuts a foc ràpid i durant 7 minuts a foc lent.
8. Servir l'arròs en un plat i acompanyar la carn amb la salsa restant.



Arròs Paperer

ELABORACIONS



Carn de vedella sofregida amb tomàquet i ceba amb el líquid de cocció.



El mateix sofregit sense el líquid de cocció i part de la salsa.



L'arròs cuit amb el líquid de cocció separat del guisat.



L'arròs servit amb la carn amb salsa.