



<https://www.mepillasquisando.com>



ARROZ CON ALUBIAS NABOS Y CARDOS ARROZ AMB FESOLS I NAPS (en valenciano)



FOTOS Y RECETA POR GENTILEZA DE EMPAR DOMENECH Y CARMEN H.

INGREDIENTES:

- ¼ Kg. de Cotillas.
- ½ Oreja de cerdo.
- 1 Manita de cerdo.
- 1 Morcilla de cebolla.
- 1 Blanquet (salchicha blanca).
- 2 Huesos de espinazo de cerdo.
- 2 Nabicol (nabo).
- 200 gr. de Habichuelas.
- 150 gr. de Arroz.
- 3 Cardos.
- 2 Dientes de Ajos.
- 1 Tomate.
- 1 Cebolla.
- Aceite, Sal y Pimentón..
- Agua (3 veces la cantidad de arroz)

ELABORACIÓN:

Cocemos las habichuelas y reservamos. Cocemos los cardos y reservamos. Picamos los ajos, la cebolla, y el tomate y en una olla con un chorro de aceite sofreímos, cuando este sofrito añadimos el pimentón lo marcamos y pondremos el agua y las carnes, dejamos cocer a fuego medio una hora. Entonces añadimos las habichuelas, nabicol, cardos y blanquet dejamos cocer otra hora y está preparado para echarle el arroz, cocemos durante 20 minutos, cuando falten 10 minutos añadimos la morcilla para que no se nos rompa. Es un arroz caldoso y se pueden variar las cantidades ya que cada cual en su casa lo hace de muchas maneras.

<https://www.mepillasquisando.com>