

ressò mont-rogenç

ARRÒS AGREDOLC

Rafel Martínez Seró

24-07-2019

Ingredients: (per a 4 persones):

- 4 tasses d'arròs
- un gra d'all
- 1 pastilla de brou de carn
- 1 plàtan madur
- 200 g de carn magra
- 1 pot de tomàquet fregit (400 grams)
- sucre
- vinagre
- conyac
- oli d'oliva
- pebre vermell
- sal

Elaboració:

Es bull l'arròs i, un cop cuit, s'escorre i es guarda. A part, en una paella on hi haurem posat oli d'oliva, es fregeixen el gra d'all picat, la pastilla de brou de carn, el plàtan xafat i una mica de pebre vermell. Abans que s'acabi de coure, s'hi afegeix l'arròs i es deixa sofregir una mica més. En una altra paella fem la salsa. Fregim uns daus de carn magra, el tomàquet, dues cullerades de sucre, unes gotes de vinagre i unes gotes de conyac.

Es serveix l'arròs en un plat i s'hi posa la salsa per damunt.

(Ressò 50, pàg.37)

