

RECETA

OLLA AMB CARABASSA

Elaboración

Ponemos en una paella aceite con cuatro ajos pelados en lonchas y 150 gramos de cebolla en cuartos pequeños. Cuando la cebolla esté transparente, añadimos una cucharada de pimentón dulce y un tomate maduro rayado.

Una vez esté el sofrito, añadimos el agua y las judías y lo dejamos cocer durante 45 minutos aproximadamente. Este tiempo depende de las judías. A continuación incorporamos el resto de verduras y lo dejamos cocer unos 10 minutos. ponemos 300 gramos de arroz y continuamos la cocción durante 15 minutos, sin dejar de remover hasta que el arroz esté cocido. Lo rectificamos de sal y lo servimos.

Este arroz tiene que quedar trabado y se puede comer frío.

Antiguamente, cuando la mayoría de la gente de Serra trabajaba en la montaña durante todo el día, en las casas se guisaba esta olla a mediodía y se tomaba por las noches como cena y sin calentar.

Ingredientes (para 6 personas)

-
- 5 litros de agua
- 600 gramos de calabaza de las de tostar; hay que limpiar la piel y las semillas y cortarla en dados
- 300 gramos de arroz
- 300 gramos de patatas peladas y tajadas en dados
- 300 gramos de *napicol* pelado y cortado en dados
- 200 gramos de judías, puestos a remoja desde la noche anterior
- 2 cucharadas de azúcar
- Unas briznas de azafrán
- Colorante
- Sal

II JORNADES
GASTRONÒMIQUES

♦ *Carabassa: tradició i innovació.* ♦

del 21 d'octubre al 4 de novembre

