

ARROCES

ARROZ EMPEDRAO

Se hierven las habichuelas con el nabo. Se hace un sofrito con el tomate y el pimentón, agregándose a las habichuelas, y cuando ya están cocidas se pasan a una paellera, y se le echa el arroz, azafrán y sal.

ARROZ AL HORNO

Se hierven las correas, los garbanzos y la cabeza de ajos, cuando esté hervido se aparta. En una sartén, se pone el aceite, se fríe el pimiento y se saca. Se fríe un tomate, y se echa un poquito de pimiento molido y se echa al perol. Se aboca al perol todo lo hervido, garbanzos y carne, y cuando esté hervido, se echa el arroz, con tinos trocitos de longaniza, y bien duro se mete al horno hasta que se haga.

INGREDIENTES:

- Vaso y medio de Arroz
- 1/ 4 de alubias (habich.)
- 1 Nabo
- 1 Tomate maduro
- Pimentón
- Aceite para un 'requemo'

Receta de:
Ma Dolores Vera Gómez

INGREDIENTES:

- 3 cuartas de arroz
- 1/ 4 de garbanzos
- 1 Cabeza de Ajos
- Correas de Cerdo
- 1 Tomate
- Pimiento
- Pimentón
- Aceite y Sal

Receta de:
Josefina Berná Esteve