



ARRÒS AMB POPETS

Receptari de Tardor. Diputació de Barcelona

Ingredients per a quatre persones

- 300 g d'arròs
- 400 g de popets
- 4 cebes
- 4 cullerades soperes d'oli d'oliva
- 2 tomàquets
- 1 pebrot vermell
- 1 cullerada soperada de pebre vermell
- 1 fulla de llorer
- Sal



Preparació prèvia

Talleu les cebes i el pebrot vermell en trossos molt petits. Ratlleu els tomàquets.

Elaboració

Sofregiu la ceba, el pebrot i els popets.

A mitja cocció, afegiu els tomàquets ratllats, la fulla de llorer i el pebre vermell.

Mulleu-ho amb aigua i cueu-lo uns deu minuts a foc suau, fins que torni a estar sec.

A continuació incorporeu l'arròs, ofegueu-lo uns minuts i afegiu-hi l'aigua bullint (el doble del volum de l'arròs).

Ajusteu el punt de sal i deixeu-lo coure durant 20 minuts.

Un cop fet deixeu reposar l'arròs.

Presentació

Per acabar de guarnir el plat, podeu afegir-hi unes gambetes pelades i uns trocets de llimona.