Arròs amb bledes i fesols

Rendiment: 4 racions

Ingredients

Llegum i verdura

Fesols blancs — 150 g

Bledes — 150 g

Creïlla — 300 g

Ceba — 1 u.

All — 1 dent

Tomaca ratllada — 1 u.

Arròs i fons

Arròs de gra redó — 150 g

Pebre roig dolç — 5 g

Safrà en fil — pessic

Oli d'oliva verge extra — al gust

Sal — al gust

Vi oloroso o blanc (opcional) — al gust

Aigua — al gust

Passos

1. Deixa els 150 g en aigua freda tota la nit, entre 8 i 12 hores segons la varietat i com de frescos siguen. Pel matí, tira eixa aigua i esbandix-los.
2. En una cassola fonda, poxa la 1 u. picada i l'1 dent ratllat amb l'al gust i una miqueta de al gust, a foc suau.
3. Afig el 5 g sense que es cremi i, tot seguit, la 1 u. ratllada. Sofregix un parell de minuts, fins que perda l'aigua.
4. Tira les 150 g trossejades i puja el foc perquè baixen de volum.
5. Suma els 150 g escorreguts i, si vols, un rajolí de al gust. Cobrix amb al gust, deixa que bulla i talla el bull amb un rajolinet d'aigua freda. Cou tapat: uns 50 o 60 minuts a la manera tradicional, 20 en olla a pressió.
6. Destapa i afig la 300 g pelada i trossejada junt amb el pessic. Cou tapat altres 25 minuts, o 10 en olla a pressió.
7. Destapa, afig l'150 g esbandit i cou sense tapar entre 18 i 22 minuts, segons la varietat, fins que el gra estiga en el seu punt i el guisat, lligat.
8. Tasta, rectifica de al gust i deixa reposar cinc minuts abans de portar-ho a la taula.

Fonts

Arròs amb bledes o arroz con acelgas y alubias guisadas (Directo al Paladar, Liliana Fuchs, 11-6-2024): https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-legumbres-y-verduras/arros-am-bledes-arroz-acelgas-alubias-guisadas-receta-valenciana-tradicional-saludable/amp