Arròs amb fesols i naps

Rendiment: 4 racions

Ingredients

Arròs

Arròs — 400–500 g

Aigua — al gust

Safrà en brins — al gust

Sal — al gust

L'olla

Porc a trossos (costella, espinada i peu) — 500 g

Fesols blancs secs — 200 g

Penques de bleda — al gust

Nap — 1 u.

Napicol — 2–3 u.

Botifarres de ceba (opcional) — al gust

Blanquets (opcional) — al gust

Sofregit

Ceba — 1 u.

All — 4 dents

Tomaca — 1 u.

Oli d'oliva — al gust

Passos

1. Remulla els 200 g unes 12 hores.
2. En una olla gran amb al gust, posa el 500 g, els fesols, el al gust i les al gust. Tapa, i quan bullga lleva l'escuma.
3. Deixa bullir tapat de 45 minuts a 1 hora.
4. Afig el 1 u. i el 2 u.–3 u. a trossos.
5. A banda, fes un sofregit amb al gust, un poc de al gust, la 1 u. i l'4 dents molt picats i la 1 u. ratllada, i tira'l al guisat. Si uses al gust o al gust, posa'ls ara.
6. Rectifica de al gust. Quan tot estiga cuit, tira l'400 g–500 g i cou-lo sense passar-te. La recepta base no dona el temps; Héctor Medina el deixa en 16 minuts.
7. Servix en cassola de fang si vols, ben calent i amb el brou encara solt.

Fonts

Arròs en fesols i naps (Valencia Bonita, 28 de novembre de 2016): https://valenciabonita.es/2016/11/28/arros-en-fesols-i-naps/

Arròs en fesols i naps (El Español, Patricia Orduna, 8 de febrer de 2025): https://www.elespanol.com/valencia/oci/20250208/plato-historico-valencia-triunfa-invierno-delicioso-rico-proteinas-sencillo-preparar-trt/1003688681101_30.html

Héctor Medina, xef, amb un arròs en fessols i naps (El Español, 21 d'abril de 2026): https://www.elespanol.com/valencia/oci/20260421/hector-medina-chef-arroz-no-debe-reposar-mueve-suelte-almidon-quede-caldo-trabado-trt/1003744213844_0.html