xepep!

# Arròs i pota

Rendiment: 4 racions

## Ingredients

### Pota

Pota de vedella — 2 kg

Aigua (per a coure la pota) — al gust

### Arròs

Arròs — 400 g

Brou de coure la pota — al gust

Cigrons — 250 g

Botifarra de ceba — 2 u.

Xoriço de guisar — 50 g

Ceba — 1 u.

All — 4 dents

Tomaca madura — 1 u.

Colorant alimentari — al gust

Oli d'oliva — 250 ~ ml

Sal — al gust

## Passos

1. Posa a bullir la 2 kg en al gust durant hora i mitja, més o menys.
2. Lleva-la, desossa-la, trosseja-la i reserva-la junt amb el seu al gust: ell posarà bona part del sabor a l'arròs.
3. En una cassola de fang, amb l'250 ml, sofregix la 1 u. picada, la 2 u., el 50 g i l'4 dents.
4. Afig la 1 u. trossejada i deixa-la cuinar uns minuts amb el sofregit.
5. Mulla amb el brou de la pota i afig la pota trossejada i els 250 g.
6. Amanix amb el al gust i la al gust, tira l'400 g i porta a ebullició.
7. Cou entre quinze i divuit minuts, fins que el gra estiga fet.

## Fonts

Arroz con pata de ternera (Alicante Turismo, Alicante Ciudad del Arroz): https://alicanteturismo.com/recetas/arroz-con-pata-de-ternera/

Arroz con pata de ternera (El Español Alicante, 29-6-2026): https://www.elespanol.com/alicante/vivir/20260629/chefs-coinciden-mejor-arroz-pata-ternera-lleva-garbanzos-morcillas-chorizo-trt/1003744301296_0.html

Gastronomy (Villena Turismo): https://turismovillena.com/portfolio/gastronomy/?lang=en