Arroz con acelgas y alubias (arròs amb bledes)

Rendimiento: 4 raciones

Ingredientes

Legumbre y verdura

Alubias blancas — 150 g
Acelgas — 150 g
Patata — 300 g
Cebolla — 1 ud
Ajo — 1 diente
Tomate rallado — 1 ud

Arroz y fondo

Arroz de grano redondo — 150 g
Pimentón dulce — 5 g
Azafrán en hebras — pizca
Aceite de oliva virgen extra — al gusto
Sal — al gusto
Vino oloroso o blanco (opcional) — al gusto
Agua — al gusto

Pasos

1. Deja las 150 g en agua fría toda la noche, entre 8 y 12 horas según la variedad y lo frescas que sean. Por la mañana tira esa agua y enjuágalas.
2. En una cazuela honda pocha la 1 ud picada y el 1 diente rallado con el al gusto y un poco de al gusto, a fuego suave.
3. Añade el 5 g sin que se queme y, enseguida, el 1 ud rallado. Sofríe un par de minutos, hasta que pierda el agua.
4. Echa las 150 g troceadas y sube el fuego para que bajen de volumen.
5. Suma las 150 g escurridas y, si quieres, un chorro de al gusto. Cubre con al gusto, deja que hierva y corta el hervor con un chorrito de agua fría. Cuece tapado: unos 50 o 60 minutos a la manera tradicional, 20 en olla exprés.
6. Destapa y añade la 300 g pelada y troceada junto con el pizca. Cuece tapado otros 25 minutos, o 10 en olla exprés.
7. Destapa, añade el 150 g enjuagado y cuece sin tapar entre 18 y 22 minutos, según la variedad, hasta que el grano esté en su punto y el guiso, ligado.
8. Prueba, rectifica de al gusto y deja reposar cinco minutos antes de llevarlo a la mesa.

Fuentes

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