Arroz con judías y nabos

Rendimiento: 4 raciones

Ingredientes

Arroz

Arroz — 400–500 g

Agua — al gusto

Azafrán en hebras — al gusto

Sal — al gusto

Olla

Cerdo troceado (costilla, espinazo y manita) — 500 g

Judías blancas secas — 200 g

Pencas de acelga — al gusto

Nabo — 1 ud

Nabicol — 2–3 ud

Morcillas de cebolla (opcional) — al gusto

Blanquets (opcional) — al gusto

Sofrito

Cebolla — 1 ud

Ajo — 4 dientes

Tomate — 1 ud

Aceite de oliva — al gusto

Pasos

1. Remoja las 200 g unas 12 horas.
2. En una olla grande con al gusto, pon el 500 g, las judías, el al gusto y las al gusto. Tapa, y cuando hierva retira la espuma.
3. Deja hervir tapado de 45 minutos a 1 hora.
4. Añade el 1 ud y el 2 ud–3 ud troceados.
5. Aparte, haz un sofrito con al gusto, un poco de al gusto, la 1 ud y el 4 dientes muy picados y el 1 ud rallado, y échalo al guiso. Si usas al gusto o al gusto, ponlos ahora.
6. Rectifica de al gusto. Cuando todo esté cocido, echa el 400 g–500 g y cuécelo sin pasarte. La receta base no da el tiempo; Héctor Medina lo deja en 16 minutos.
7. Sirve en cazuela de barro si quieres, bien caliente y con el caldo todavía suelto.

Fuentes

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

Arròs en fesols i naps (El Español, Patricia Orduna, 8 de febrero 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, chef, con un arròs en fessols i naps (El Español, 21 de 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