Arroz rossejat de Sant Blai, al estilo de Torrent

Rendimiento: 10 raciones

Ingredientes

Arroz

Arroz bomba DOP Valencia — 1 kg
Caldo de puchero caliente — 2,5 ~ l
Garbanzos cocidos — 300 g
Costilla de cerdo troceada — 1 kg
Magro de cerdo en dados — 500 g
Panceta en lonchas — 250 g
Aceite de oliva virgen — 130 ml
Tomates grandes rallados — 3 ud
Ajo picado — 2 dientes
Pimentón dulce — 1 cdta
Azafrán o colorante — al gusto
Sal — al gusto
Morcilla (opcional) — 4 ud
Blanquet, embutido blanco (opcional) — 4 ud
Buloquet, pelota de carne atada (opcional) — 2 ud

pelotas dulces (10 piezas)

Miga de pan seco o pan rallado — 250 g
Harina de almendra — 100 g
Azúcar — 200 g
Yemas de huevo — 3 ud
Manteca de cerdo — 40 g
Tocino picado — 50 g
Canela — pizca
Limón (ralladura) — 2 ud
Claras de huevo — 3 ud

pelotas saladas (10 piezas)

Carne picada de cerdo — 400 g
Miga de pan remojada en leche — 200 g
Huevos — 2 ud
Ajo — 1 diente
Perejil — al gusto
Piñones tostados — 50 g
Harina para rebozar — al gusto

Pasos

1. El día anterior, mezcla el 50 g, el 250 g, la 100 g, la 40 g, la pizca, la ralladura de 2 ud y el 200 g, y liga con las 3 ud, de una en una. Forma pelotas alargadas, pásalas por pan rallado y guárdalas en la nevera.
2. Mezcla la 400 g con el 1 diente, el al gusto, los 50 g, la 200 g y los 2 ud. Forma pelotas redondas y resérvalas en la nevera.
3. En una cazuela de barro con 130 ml y un poco de sal, dora la 1 kg unos 10 minutos a fuego lento. Añade el 500 g y déjalo 5 minutos más. Incorpora la 250 g y, por último, el 2 dientes hasta que dore sin quemarse.
4. Añade el 3 ud rallado y remueve hasta que reduzca y quede un puré oscuro, sin agua.
5. Incorpora los 300 g, el 1 cdta y el 1 kg y rehoga unos segundos. Vierte el 2,5 l hirviendo con el al gusto, rectifica de al gusto y mantén a fuego medio 3 o 4 minutos.
6. Enharina las pelotas saladas con al gusto y dóralas 2 o 3 minutos en aceite caliente. Pasa las dulces por 3 ud batida y fríelas igual. Escúrrelas sobre papel de cocina.
7. Coloca las pelotas sobre el arroz y mete la cazuela en el horno, de 200 a 220 °C, entre 35 y 40 minutos, hasta que el arroz esté seco.
8. Cuando aparezca la capa dorada en la superficie, el rossejat, saca la cazuela y déjala reposar unos minutos antes de servir.

Fuentes

Arròs Rossejat Torrentí o Cassola de Sant Blai (Valencia Bonita, receta recogida del blog rosmor09): https://www.valenciabonita.es/2016/05/10/rossejat-torrenti-o-cassola-de-sant-blai/

Cassola de Sant Blai: la de Torrent, la de Amparo (Valencia Plaza): https://valenciaplaza.com/cassola-de-sant-blai-la-de-torrent-la-de-amparo

Rossejat (Viquipèdia): https://ca.wikipedia.org/wiki/Rossejat