

Arròs al forn

Travadell

"Bullirà el mar com la cassola en forn". Ausias March.



Arròs al forn, arròs en cassola o arròs passejat. El mateix plat amb tres referències a l'elaboració per a denominar-lo, passejat perquè calia coure-ho al forn del poble, i es podia voler a les dones anar carregades amb la cassola i els ingredients

de la recepta. És plat contundent i el més adequat per aprofitar les sobres del puxero del diumenge. Profundament arraïlat al País Valencià, citat per Ausias March al seu poema Veles e Vents

Ingredients per a 4 persones:

- 1 xorro d'oli d'oliva verge extra.
- 4 taces d'arròs.
- 8 taces de caldo de puxero.
- 2 bones tallades de cansalà entreverada.
- 1/4 de costelletes magres de cerdo.
- 2 botifarres de carn.
- 1/2 pot de quart de tomaca en conserva.
- 1 creïlla gran tallada en rodanxes almenys d'un centímetre de gruix.
- 1 grapat de cigrons ja cuïts previament si no han sobrat del puxero.
- 1 cabeça d'all.
- Uns pels de safrà per donar color i condimentar.

L'elaboració:

En una cassola de fang anirem sofregint tots els ingredients i resservant. Comensarem amb un bon xorro d'oli d'oliva en una cassola de fang al foc i en estar ben calent dorarem primer la cabeça d'all i la reservem després fem lo mateix al següent ordre en, creïlles, costelletes, cansalà i botifarra. Seguidament sofregirem cigrons, arros i la tomaca en conserva. Una volta marcat afegirem el caldo ja calent a punt d'ebullició i distribuïrem tots els ingredients reservats per la cassola. A continuació al forn ben fort a 200°, 20 minuts aproximadament fins que's consumisca el caldo, en traure-lo del forn el taparem uns minuts deixant reposar i que s'acabe de coure del propi calor