

# ARRÒS AMB FESOLS I NAPS

ARROZ CON JUDÍAS Y NABOS



C/ Francisco Monleón, 31  
46012 El Palmar. Valencia  
96 162 03 36



4 PERSONAS



TIEMPO: 150 Min.



- 600 gramos de carne: entre morcillo "garreta" de ternera, 1/2 oreja de cerdo, 1/2 mano de cerdo, 1/4 de pato, un trocito de tocino, 1 morcilla de carne y 1 morcilla blanca "blanquet".
- 200 gramos de judías blancas remojadas 12 horas.
- 1 nabicol.
- 1 penca de cardo.
- 400 gramos de arroz.
- 1 cucharadita de aceite de oliva.
- 1 cucharada de pimentón dulce.
- Hebras de azafrán.
- Sal.



- 1 En una olla con un poco de aceite de oliva virgen sofreímos toda la carne. Una vez esté dorada, añadimos el pimentón y seguidamente, antes de que se queme, añadimos agua hasta cubrir la olla.
- 2 A continuación, añadimos el cardo, las judías que habremos tenido a remojo desde el día anterior y el nabicol. Dejamos hervir el caldo mínimo durante 2 horas.
- 3 Cuando ya esté el caldo en su punto, añadimos las morcillas, un poco de azafrán y el arroz. Rectificamos de sal.
- 4 Cocer el arroz durante 15 minutos. Dejamos reposar durante unos minutos.