

Arròs, col i fesols

Ingredients

300 g d'arròs
200 g de fesols
4 botifarres negres
100 g de cansalada
1 col, 4 tomàquets i 2 cebes
Oli d'oliva, sal, pebre vermell
2 fulles de llorer i alls, aigua

Preparació

Deixeu en remull els fesols la nit anterior. Al dia següent coeu-los sense sal, amb abundant aigua i amb les fulles de llorer.

Sofregiu en una cassola de terra la col trinxada, el sofregit de ceba, tomàquet i alls, la cansalada i cobriu-ho amb abundant aigua freda fins que es cogui tot lentament. Un cop cuita la carn, traieu-la, trinxeu-la i reserveu-la, deixant que continuï la cocció.

Afegiu al brou l'arròs i als deu minuts, els fesols i el safrà. Uns cinc minuts abans que l'arròs sigui cuit, afegiu la carn i les botifarres.

Se serveix caldós.

