

HAMBURGUESES D'ARRÒS I LLENTIES

(Karlos Arguiñano)

Per a 4 persones:

200 gs. de lleties
200 gs. d'arròs rodó
1 ceba
1 porro
1 ceba tendra
1 pastanaga
1 all
Oli d'oliva verge extra

Aigua
Sal
1 fulla de llorer
Julivert (per decorar)
Per a la salsa:
1 got de salsa de tomàquet
1 cullerada de salsa de soja
1 cullerada de salsa anglesa

En una cassola introduir les lleties juntament amb la ceba, el porro i una fulla de llorer. Cobrir amb aigua i deixar coure durant 30-35 minuts. Salar. Quan s'hagin estovat, retirar la ceba, el porro i la fulla de llorer. Escórrer i reservar el brou i també les lleties.

Pelar i picar la ceba tendra i la pastanaga finament i posar a coure (estofar) en una paella amb una mica d'oli d'oliva. Salar i reservar.

Posar un all picat i pelat sencer en una cassola amb una mica d'oli. Afegir l'arròs, remenar-ho una mica i abocar el doble d'aigua i una miqueta més. Salar i coure durant 15-16 minuts. Barrejar les lleties amb l'arròs i les verdures cuites. Amassar fins que quedi una massa homogènia (si no queda molt consistent es pot afegir una mica de pa rallat).

Mullar-se les mans perquè no s'enganxi la massa i formar 8 hamburgueses. Col·locar-les sobre un plat untat amb oli (perquè no s'enganxin) i fregir-les en una paella amb oli, 4 minuts per cada costat.

Per fer la salsa, posar a reduir en un cassó el brou de les lleties amb la salsa de tomàquet, la salsa de soja i la salsa anglesa. Servir dues hamburgueses per comensal i acompanyar-les amb la salsa de tomàquet. Decorar amb una branqueta de julivert.