

ARRÒS AMB XORISSO EN CASSOLA DE FANG

(Alfareria Rosa)

Escalfar el forn entre 420-480 °C. Mantenir aquesta temperatura sobre 30 – 45 minuts. (Aquesta temperatura és per escalfar, no per cuinar).

Una vegada que la flama desapareix, les brases adquireixen una temperatura de 200- 240 °C. Deixar 3-4 grapats de brasa i la resta treure-la. Regular la temperatura amb el tir i la porta.

Tirar un raig abundant d'oli en una cassola de fang i introduir-la en el forn de fang refractari.

Pelar una ceba, alls, pastanaga i porro i incorporar-ho a la cassola. Afegir una fulla de llorer i pebre vermell i salar al gust. Quan estigui tot escalfat incorporar el xoriço, prèviament tallat en rodanxes.

Tirar l'arròs ofegar-lo en la cassola perquè agafi els sabors de la verdura i del xoriço. A continuació tirar-hi l'aigua (el doble d'aigua que d'arròs i una miqueta més, ja que la cassola de fang absorbeix més aigua)

Transcorreguts 10 minuts de començar a bullir, treure del forn i deixar reposar. L'arròs estarà llest per degustar.