

## ARRÒS DE MUNTANYA



### Ingredients

Mig conill tallat a trossos  
400 g d'arròs  
200 g de costella de porc a trossos petits  
100 g de pèsols.  
2 cebes trinxades  
2 grans d'all picats  
2 tomàquets madurs ratllats  
Herbes aromàtiques  
Bolets (segons temporada)  
1 litre d'aigua  
Sal  
Oli  
Per fer la picada:  
1 gra d'all  
Uns brins de safrà  
Julivert

### Elaboració

En una cassola amb oli fregiu els trossos de conill i de costella de porc fins que estiguin ben daurats i els retireu. En el mateix oli feu un sofregit amb la ceba, l'all i el tomàquet. Quan el sofregit estigui ben fosc, reincorporeu-hi els trossos de carn i remeneu el conjunt. Afegiu-hi l'arròs, barregeu-lo amb el sofregit remenant un parell de minuts i tireu-hi l'aigua bullent. Al cap d'un moment, afegiu-hi els pèsols i la picada deixatada amb una mica de caldo de la cocció. Deixeu-ho bullir 15 minuts aproximadament. Si a mig coure veieu que hi falta aigua, afegiu-n'hi, sempre bullent. També es pot passar tot per la paella, deixar que es torri una mica pels dos cantons.

### Autor