ARRÒS DEL MAL TEMPS

Gastronomia | 27/02/2018

També el feien els pagesos i els vilatans quan no hi havia peix, i per això també se'n deia "Arròs del mal temps"

Aquest arròs és típic de Tossa de Mar, i solia ser cuina pels carboners que feien carbó a l'indret de Sant Grau, on hi ha moltes alzines sureres. També el feien els pagesos i els vilatans quan no hi havia peix, i per això també se'n deia "Arròs del mal temps". També se'n deia "Arròs de paraigüer", d'un pot on s'adobaven paraigües. També podia ser una menja de tapers.

Noteu que no du ingredients peribles, ja que tant el bacallà com la botifarra són ingredients que es conservaven al cistell de les provisions. És una variant del molt corrent Arròs de bacallà.

Ingredients

300 g de bacallà esqueixat

1 tros de botifarra de sang (200 g)

1 ceba

2 tomàquets

400 g d'arròs bomba o perlat de Pals

aigua

sal

oli

aigua (unes 4 tasses per tassa d'arròs)

Elaboració

Feu el sofregit. Afegiu-hi el bacallà dessalat i la botifarra esparracada. Doneu-hi uns quants tombs. Tireu-hi l'arròs, feu donar unes quantes voltes, i a continuació aigua bullent. Ha de quedar caldós, ja que és un arròs a la cassola. Abans de posar-hi sal -tenint en compte el bacallà- tasteu-ho abans. Deixeu-lo reposar uns minuts i serviu-lo.

Notes

A la Selva és corrent afegir botifarra de sang o negra als arrossos i fideus. El mateix arròs també s'elaborava només amb botifarra. A Tossa se solia emprar una botifarra ordinària anomenada cuet.

El bacallà es pot emprar sense dessalar, simplement passat per les brases o per una planxa.

Era corrent afegir-hi fesols menuts i uns talls de cansalada viada.

Autor: Jaume Fàbrega/GN