



Nom del xef:

Recepta 2 ARRÒS AMB SALSETA

ingredients (per 4 persones):

brou de	d'ametlla	200gr	cabeça d'all
400gr d'	vi negre	320	mitjancera
280gr	de xulla	una ceba	de fetge de porc
espècies de	de ramellet	mitja	gr de carn magra
un tassó de	carn	un raig	de vinagre
farina	de pa	julivert, senyorida i moradui	
tomàtiques	arròs	sal	
3 llesques	matances	oli	

Per començar la sals_ta, tallam el m_gre, la xull_ i la meitat del fetg_ a bocins petits. Quan ho tenim, feim un sofregit amb la c_ba i les t_mà_t_gues i hi afegim la carn i un poc d'aigua. Mentre, torram la un quart del f_tge, els _lls i el p_. Hi afegim les espèci_s i la s_l. En tenir el pa torrat el banyam amb el vin_gre i ho capolam juntament amb les herbes aromàtiques i el f_tge restant (el torrat i el cru). Ho afegim al sofregit juntament amb el t_ssó de v_ i ho deixam coure uns 45minuts. Per altre banda hem de coure l'_rròs amb el br_u de carn. Es serveix l'arròs amb poc bro_ i amb la sals_ta per damunt.

Ajunta els ingredients amb fletxes i completa la recepta amb les vocals que falten.