

# **Arroz congri (arròs amb fesols)**

**Cuba**

Chasquis Armando Gámez Alfonso

## **Ingredients**

¼ de tassa de fesols vermells  
1 tassa d'arròs  
150 g de cansalada  
1 ceba mitjana  
3 grans d'all  
2 pebrots vermells  
¼ de tassa d'oli  
sal



## **Preparació**

Poseu a estovar els fesols en 2,5 l d'aigua.

Sofregiu la cansalada tallada a trossets petits. Poseu a escalfar oli i fregiu-hi la ceba, el pebrot i l'all. Afegiu el sofregit als fesols i poseu-los a coure.

Renteu l'arròs i afegiu-lo a la cassola de terrissa on es couen els fesols. Quan comenci a bullir remeneu-ho i abaixeu la temperatura. Deixeu-ho coure tapat i a foc lent durant 30 minuts.

Traieu-ho del foc i deixeu-ho reposar 5 minuts.

## **Informacions culturals**

És un plat tradicional que se sol menjar acompanyat de diferents tipus de carn.

### **Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011**

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA  
Tel. 93 772 92 92 - A/e: [esparreguera@cpln.cat](mailto:esparreguera@cpln.cat) - Pàgina web: [www.cpln.cat](http://www.cpln.cat)