

Congris (fesols negres amb arròs)

Cuba

Ana Rosa Hernández

Ingredients

1/8 kg fesols negres
5 tasses d'aigua
2 bitxos
1/4 kg de carn magra de porc
4 cullerades de llard de porc
1/2 ceba grossa
3 grans d'all
4 cullerades de sal
1/4 cullerada d'orenga
1/4 cullerada de comí
1/2 kg d'arròs
1/2 kg de bacó

Elaboració

Renteu el fesols i remulleu-los en aigua amb un bitxo.

Coeu-los en la mateixa aigua del remull.

Un cop tous, coleu-los i aparteu tres tasses de l'aigua de la cocció.

Sofregiu la ceba, l'all i el bitxo amb la carn magra de porc i deixeu-ho coure.

Un cop cuit aquest sofregit, afegiu-hi els fesols, l'orenga, el comí i la sal, prèviament picats i torrats i, a més, l'aigua.

Quan comenci a bullir, afegiu-hi l'arròs, prèviament sofregit amb la meitat del bacó i coeu-ho a foc lent.

Al moment de servir, afegiu-hi la resta del bacó i el llard.

Consorci 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@cpnl.cat – Web: <http://www.cpnl.cat>

www.twitter.com/SLCEsparreguera

<https://www.facebook.com/slcesparreguera>

www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller

<https://instagram.com/slcesparreguera>

<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>

<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>