

Vídeorecepta: Com fer un arrós a la cassola espectacular

Arròs de Pals, un bon sofregit, salsitxes, cansalada, botifarra negra... i una mica de cervesa

El gastrònom Jaume Fàbrega ha explicat en més d'una ocasió que els països de l'arc mediterrani són la nació de l'arròs, una nació de nacions. En l'arròs a la cassola que es menja a casa nostra, un dels grans secrets és el sofregit. Avui us portem una recepta d'arròs a la cassola molt econòmic de la mà de Girona Excel·lent, el segell de qualitat agroalimentària de la Diputació. A banda d'un bon sofregit i oli d'oliva, utilitzarem arròs de Pals, salsitxes, cansalada viada, botifarra negra, brou... i un ingredient secret: un raig de cervesa.

Aquí teniu la recepta pas a pas explicada en menys d'un minut

Font del document:

https://www.diaridegirona.cat/vida-i-estil/2021/02/05/videorecepta-arros-cassola-espectacular/1087391.html?utm_source=rss