

## Murcia

Tempo



45'

Racións



4



# Empedrado (Guisado de arroz)

## Ingredientes

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| 1 pataca  | 1 pemento verde                   |
| 1 cabeza de allo                                | 400 g de arroz                    |
| 1 cebola  | Sal                               |
| Aceite de oliva virxe extra                     | Pementa negra moída               |
| 100 ml de tomate frito                          | 1 folla seca de loureiro          |
| 1 cullerada sopeira de pemento<br>afumado en po | 6 febras de azafrán               |
|   | 250 g de fabas encarnadas cocidas |

*Trátase dunha receita tradicional orixinada nas aldeas de altura de Murcia que se segue a elaborar con frecuencia, sobre todo polo inverno, en moitos dos fogares da rexión*

## Elaboración

1. Estonamos as patacas, pelamos o allo mais a cebola, retirámoslle a semente mais as partes brancas ao pemento e cortamos as hortalizas todas en dados.
2. Nunha tixola con aceite, douramos a pataca. A continuación, incorporamos o allo, a cebola e mais o pemento e seguimos fritindo ata que abranden.
3. Agregamos o tomate xunto co pemento en po, remexemos e cociñamos durante outro par de minutos. Despois, retiramos a tixola do lume e reservamos.
4. Metemos nunha cazola o arroz, o dobre do seu volume en auga, un pouco sal, pementa negra moída, loureiro, o azafrán e o rustrido que preparamos. Cocémolo con lume moderado-maino durante uns 15 minutos.
5. Pasado ese tempo, engadimos as fabas, remexemos, rectificamos de sal se é necesario ecociñamos durante uns 5 minutos máis, ata que o arroz mais a pataca queden guisados.
6. Apagamos o lume, pomos a tapa e deixamos repousar o empedrado durante uns minutos antes de o servirmos, na propia cazola (que adoita ser de barro).

O empedrado, murciano, acostúmase servir como prato principal único acompañado dunha ración de olivas partidas caseiras mais dun viño da terra. O sabor forte da conserva contrasta co moderado do guiso.