



Gerent:

**Adolfo Cuquerella**

**Rest. La Granja**

Camí Vell de Cullera, 40

Sueca

961710143

[www.restaurantlagranja.es](http://www.restaurantlagranja.es)

**Tipus de cuina:**

Mediterrània

**Especialitats:**

Arrossos, carn,

marisc i peix

Preu mitjà: **35 €**

**Ingredients (4 persones)**

12 granotes

200 gr arròs

1 manoll de bledes

150 gr napicol

150 gr garrofó fresc

2 tomaques mitjanes madures

4 cullerades soperes d'oli verge d'oliva

2 grans d'all

pebre roig dolç

safrà en bri

sal

aigua

**Preparació:**

Escalfeu l'oli en una cassola de ferro i sofregiu les bledes i el napicol, tot rentat i trossejat.

Seguidament afegiu els alls trossejats i les tomaques picades i sofregiu durant 3 minuts.

En acabant, afegiu el garrofó i remeneu-ho.

Condimenteu-ho amb pebre roig i aboqueu l'aigua de seguida.

Bulliu-ho a foc lent durant 25 minuts.

Finalment, incorporeu les granotes netes, l'arròs, el safrà i la sal.

Cuineu-ho 18 minuts i rectifiqueu de sal. La cassola de ferro acabarà de coure-ho.



**SUECA**  
GASTRONÒMICA

Arròs caldós amb granotes

Restaurant La Granja

