Arròs amb carreretes: sabor de bosc en cada cullerada

Gastronomia | 30-05-2025 | 16:57



Arròs amb carreretes

Els bolets són un ingredient versàtil i aromàtic que combina perfectament amb nombroses elaboracions de la cuina catalana: des de patates estofades fins a fideuades, i especialment amb l?arròs. En aquesta recepta tradicional et proposem preparar un arròs amb carreretes, un plat humil però saborós que aprofita els fruits del bosc amb mestratge.

Les carreretes ?també conegudes segons la comarca com a corretjoles, correroles, fals moixernó o, especialment, cama-sec? són bolets molt apreciats a la cuina. Es poden consumir frescos, però també es conserven perfectament secs.

Ingredients (per a 4 persones)

400 g d?arròs

500 g de costella de porc tallada petita

50 g de carreretes (fresques o seques)

1 ceba mitjana

3 tomàquets madurs

1 pebrot verd petit

2 o 3 grans d?all

Julivert fresc

Oli d?oliva verge extra

Sal

Elaboració

En una cassola amb un bon raig d?oli, enrosseix la costella de porc prèviament salada. Quan estigui ben daurada, retira-la i reserva-la.

Aprofita el mateix oli per fer el sofregit: afegeix-hi la ceba ratllada, el pebrot tallat a daus petits i els alls ben picats. Deixa-ho coure a foc suau.

Quan la ceba comenci a agafar color, incorpora els tomàquets ratllats o triturats i torna-hi a posar la costella. Deixa coure fins que el conjunt tingui textura de confitura.

Afegeix-hi l?arròs i remena perquè s?impregni bé del sofregit.

Mulla-ho amb el doble d?aigua que d?arròs i incorpora-hi les carreretes. Si són seques, recorda de remullar-les prèviament unes 3 hores. Si són salades, cal dessalar-les abans, bullint-les o deixant-les en remull.

Cou l?arròs 8 minuts a foc fort i després baixa el foc per acabar la cocció durant uns 10 minuts més, fins que l?arròs estigui al punt.

Pocs minuts abans d?acabar, pots afegir-hi una picada d?all i julivert ben trinxats per potenciar-ne el gust.

Variacions i consells

Aquesta recepta es pot fer amb altres bolets: moixernons (en poca quantitat), fredolics, rossinyols, rovellons, escarlets o fins i tot trompetes de la mort.

Si es vol un plat més contundent, s?hi poden afegir salsitxes. Si es vol més lleuger, es pot prescindir de la carn per fer-ne una versió vegetariana igualment deliciosa.

Si utilitzes bolets frescos, els pots saltar directament en el sofregit per potenciar-ne l?aroma.

Un plat d?arrels populars que combina el gust intens de la terra amb la senzillesa d?una bona cassola d?arròs. Ideal per a dies de festa, tardorals o simplement per homenatjar la cuina tradicional de proximitat.

Autor: Jaume Fàbrega