



# Olleta borda

**Ingredients 4 persones:** 1/4 kg. d'arròs, 1/4 de fesols blancs posats a remull el dia anterior, 1/4 kg bajoquetes tendres, 1 nap, 1/4 kg carabassa, 4 creïlles mitjanes, 1/2 kg. de penques (card) i de bledes, 1/4 l. oli d'oliva, sal, safrà pur.

**Preparació:** A la nit es posen els fesols blancs a remulla, al dia següent es posen en una olla gran amb aigua freda i es bullen durant 3/4 d'hora, a continuació posem les bledes i els cards, les bajoquetes tendres, el nap i la carabassa. Es deixa bullir durant 1/2 hora, a continuació se sofregix una nyora i s'aparta. La nyora fregida es pica en un morter amb un poc de sal i afegim el safrà i les creïlles; es deixa coure 1/2 hora més, quan estiga ben cuit afegim l'arròs, una tasseta de café per persona. Esta olleta ha de quedar caldoseta. Acompanyem amb una ensalada de tomata i ceba.

**Ingredientes 4 personas:** 1/4 kg. de arroz, 1/4 kg de habichuelas blancas puestas a remojo el día anterior, 1/4 kg judías tiernas, 1 nabo, 1/4 kg calabaza, 4 patatas medianas, 1/2 kg. de cardos y acelgas, 1/4 l. aceite de oliva, sal, azafrán puro.

**Preparación:** Por la noche se ponen las habichuelas blancas en remojo, al día siguiente se ponen en una olla grande con agua fría y se hierven durante 3/4 de hora, a continuación ponemos las acelgas y los cardos, las judías verdes, el nabo y la calabaza; se deja hervir durante 1/2 hora, a continuación se sofríe una ñora y se aparta. La ñora frita se pica en un mortero con un poco de sal y añadimos el azafrán y las patatas, se deja cocer 1/2 hora más, cuando esté bien cocido añadimos el arroz, una taza de café por persona. Esta olleta tiene que quedar con caldo. Acompañamos con una ensalada de tomate y cebolla.