

de porc fresca o amb "frito" a ser possible de costella .

- Per a recrear-nos amb eixe plat tradicional torreblanqui, contem amb la grata amabilitat de Francisca Guardiola Cortés, que ens explicarà la fina recepta del arros caldos amb faves tendres pelades.

- Francisca, naixcuda a Torreblanca, al carrer del "Matadero Vell" (escorxador, actual carrer doctor Clará) en el si d'una família senzill-a de llauradors, on eren un total de set germans-es, va conèixer de ben joveneta la guerra civil del 36, hi ha segut jornalera, tendera i llauradora, a portat una vida dedicada al camp i a la família, una vida lligada sempre al seu poble, preservant de forma natural uns substrat de costums i tradicions locals.

Ingredients de l'arros en faves tendres: costella de porc (pot ser fresca o del perol del frito, se solia afegir o fer amb tallades de conill, era costum de matarne un a la setmana, i era la carn que mes es disposava), 1 botifarra seca, alls, 1 seba menuda, tomata, 1/2 pebrera roiga, faves tendres pelades (els grans de faves sense la coverta o cuticula exterior), arròs, aigua, safrà, oli cru o del perol del frito, sal.

1- Fer un sofregit amb l'oli i tots els vegetals,

2- Avans d'estar cuit els vegetals afegir tota la carn.

3- En estar tot sofregit, tirar l'aigua, i deixar arribar a ebullició.

4- En bullir l'aigua, afegir els grans de faves pelades, les botifarres seques senceres, el safrà i la sal.

5- En estar cuites les faves, afegir l'arròs (aprox. 100 grams per persona).



6- Deixar coure 17 minuts, deixar i reposar un moment fora del foc .

Refraner popular:

- ¡ Qui no menja olla, no menja faves !

- ¡ Cada dia faves,...cansa !

- ¡ Les faves contades, no fan plat !

- ¡ Arròs caldós, sucari pa !

¡ L'olleta pleneta de faves, fent xup xup amb botifarres, quina ganeta mare, i quins udols (gruñits) de panxa, amb pietat demane probarla ¡

