

## EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

— ROSA MURCIA NAVARRO —

### ARROZ CON BAJOCAS



En Venta del Moro no podía faltar algunas de las recetas locales donde se emplean productos típicos de la huertas del interior. En este caso, es un arroz comarcano muy típico: el arroz con bajocas. El arroz en la comarca suele contar con aportes cárnicos del cerdo, como es el caso de esta receta. Cuando no lleva carne, se considera un plato de vigilia o viudo. Otros arroces comarcanos son el arroz de cazuela, el arroz al horno, el arroz de legón o el arroz con bacalao y coliflor. La bajoca es el nombre que reciben las judías locales y es un producto típico de nuestras huertas, siendo muy apreciadas las judías o bajocas blancas, pintas, coloradas, segorbinas, rayadas y de la “pilarica”. El arroz con bajocas propuesto en esta receta cuenta con un gran número de variantes en la comarca: el que sustituye las longanizas de orza por güeñas, el realizado sin ningún tipo de carne, al que se le añade azafrán, etc.

#### Ingredientes para 4 personas:

- 2 longanizas de orza y una “tajá” o cortada de lomo.
- Algún diente de ajo.
- Tomate.
- Pimentón.
- Bajocas.
- Nabo.
- Arroz (un puñado por comensal).
- Aceite de oliva.

Se cuecen las bajocas, que deben estar remojadas en agua fría desde la noche anterior. En sartén aparte se sofríe con aceite de oliva las longanizas de la orza, el lomo, los dientes de ajo, el tomate, el pimentón y el nabo. Se añade el sofrito a las bajocas, se pone algo más de agua y se deja hervir de 20 a 30 minutos. Cuando esté hirviendo, en la misma sartén se le añade el arroz y se deja cocer durante unos veinte minutos más. Se debe procurar que el arroz quede caldoso. Un buen maridaje con este plato es un vino blanco del pueblo. Últimamente son varios los vinos blancos locales que están consiguiendo una calidad apreciable: Catamarán, Parreño, Vadocañas, Vega Valterra...