

# RECETA

# OLLA AMB CARABASSA

## Elaboración

Ponemos en una paella aceite con cuatro ajos pelados en lonchas y 150 gramos de cebolla en cuartos pequeños. Cuando la cebolla esté transparente, añadimos una cucharada de pimentón dulce y un tomate maduro rayado.

Una vez esté el sofrito, añadimos el agua y las judías y lo dejamos cocer durante 45 minutos aproximadamente. Este tiempo depende de las judías. A continuación incorporamos el resto de verduras y lo dejamos cocer unos 10 minutos. ponemos 300 gramos de arroz y continuamos la cocción durante 15 minutos, sin dejar de remover hasta que el arroz esté cocido. Lo rectificamos de sal y lo servimos.

Este arroz tiene que quedar trabado y se puede comer frío.

Antiguamente, cuando la mayoría de la gente de Serra trabajaba en la montaña durante todo el día, en las casas se guisaba esta olla a mediodía y se tomaba por las noches como cena y sin calentar.

## Ingredientes (para 6 personas)

- 5 litros de agua
- 600 gramos de calabaza de las de tostar; hay que limpiar la piel y las semillas y cortarla en dados
- 300 gramos de arroz
- 300 gramos de patatas peladas y tajadas en dados
- 300 gramos de *napicol* pelado y cortado en dados
- 200 gramos de judías, puestos a remoja desde la noche anterior
- 2 cucharadas de azúcar
- Unas briznas de azafrán
- Colorante
- Sal

V JORNADES GASTRONÒMIQUES



**carabassa:**  
tradició i innovació

DEL 17 AL 25 D'OCTUBRE  
DEL 2026 SERRA

**Del 17 al 25 d'octubre:**  
degustació en  
restaurants i comerços

**19 d'octubre:**  
**VI Concurs professional  
d'Olla amb carabassa**  
Vicente Granero – Vila  
de Serra

**24 d'octubre:**  
• **V Concurs popular  
d'Olla amb carabassa**  
Vicente Granero – Vila de  
Serra  
• **V Concurs de  
decoració de carabasses  
i vesprada de degustació  
de productes amb  
carabassa**

GENERALITAT VALENCIANA  
COMUNITAT VALENCIANA  
L'EXQUISIT mediterrani  
Diputació de València  
VALÈNCIA  
AJUNTAMENT DE SERRA  
Serra tot natura  
Consell Insular de Serra