



Andreu Genestra

ARRÒS DE PORC NEGRE I LLAGOSTA



Tipus d'arròs

Sec



Producte local

Porc negre



Consell o truc

Fer un bon aguisat de costelles



Ingredients



4 pax



Recepta

Aguisat de costella:

500 g de costella de porc negre
200 g de ceba
75 g de pastanaga
100 g de porro
50 cl de brandi
250 cl de vi negre
1 L de brou de verdures

Cocció de la llagosta:

1 kg de llagosta
3 L d'aigua
200 g de sal

Salmorreta mallorquina:

25 g d'all's picats
150 g de ceba
100 g de tomàtiga
50 g de sobrassada de porc negre
10 g de Tap de Cortí

Brou cocció arròs:

250 g de cap trossejat de llagosta
250 g de col
Verdures fondejades
Suc de l'aguisat de costella
200 g d'ossos de costella de porc
100 g de ceba
100 g de nap
4 L d'aigua

Per acabar l'arròs:

85 g de salmorreta
1,8 L de brou de cocció
440 g d'arròs bombeta
450 g de costella lacada de porc
350 g de carn de llagosta
1 cullerada sopera de safrà
35 g de julivert
1 branqueta de romaní

Aguisat de costella de porc negre:

Marcar la costella, tallar la verdura en *brunoise* i fondejar-la. A continuació, flamejar amb el brandi i dipositar tots els elements en una safata de forn. Tapar la safata amb paper d'alumini i fornejar durant 3 hores a 150 °C. Un pic la carn estigui cuinada, es pot reservar i el suc i la verdura s'aprofitaran per al brou de l'arròs.

Cocció de la llagosta:

Coure la llagosta amb l'aigua i la sal per espai de 5 minuts. Un cop estigui cuita, refredar i pelar la coa i les potes amb ajuda d'un corró. A continuació, trossejar el cap i reservar per al brou de l'arròs.

Salmorreta mallorquina:

Picar finament l'all, la ceba i la tomàtiga i fondejar juntament amb la sobrassada i el Tap de Cortí fins que quedi una pasta de color marró. Llavors, reservar fins a la cocció de l'arròs.

Brou cocció arròs:

Sofregir els ossos de costella de porc juntament amb el cap trossejat de llagosta, afegir la verdura fondejada trossejada i l'aigua. Coure a foc mitjà durant 1 hora, colar i reservar.

Per acabar l'arròs:

Sofregir l'arròs amb el safrà primer i després afegir la salmorreta. A continuació, abocar el brou i cuinar a foc fort durant 8 minuts i a foc suau durant 5 minuts més. Quan quedin 2 minuts, afegir el julivert picat, la costella i la llagosta. Finalment, deixar reposar durant 3 minuts tapat juntament amb la branca de romaní.

Notes