



Bernabé Caravotta

ARRÒS MELÓS D'ANGUILA SETINADA I VIEIRA AMB ALLIOLI DE SAFRÀ



Tipus d'arròs

Cremós



Producte local

Anguila de l'albufera de sa Pobla



Consell o truc

Per aconseguir un bon punt de melós, cal mantenir el brou sempre bullint i, una vegada estigui enllestit, afegir-lo de mica en mica. També s'aconsella nacrar l'arròs amb unes gotes de vinagre. Muntar la mantega molt freda. Remenar durant tot el temps de cocció



Ingredients



6 pax

750 g d'arròs Vialone Nano
2 L de brou de marisc
6 vieires
2 anguiles fresques
250 g de vi blanc
250 g de mantega
250 g de salsa Kabayaki
1 ceba
Vinagre
Safrà
25 ml de llet
1 all
Oli d'oliva suau
Sal
Pebre bo



Recepta

Elaborar un brou de marisc amb molta força utilitzant crancs vius i una salsa Kabayaki feta amb les espines de les anguiles (també es pot comprar feta).

Fer netes les anguiles en forma de llibre i cuinar-les al buit juntament amb una part de la salsa a 65 °C durant 3 hores. A continuació, tallar-les en bocins i setinar dins el forn pintant constantment amb la salsa Kabayaki. Reservar.

Muntar un allioli amb la llet, l'oli, l'all i el safrà.

Tallar en daus la ceba i sofregir-la amb 50 g de mantega dins una cassola per a arrossos cremosos. Afegir a continuació l'arròs i nacrar afegint unes gotes de vinagre.

Desglaçar amb vi blanc evaporant l'alcohol.

Cuinar l'arròs a foc mitjà afegint el brou bullit de mica en mica i remonent constantment per tal que el midó de l'arròs torni cremosa tota la preparació.

Un pic l'arròs estigui en el seu punt, retirar del foc i mesclar amb els daus de mantega (és important que estiguin molt freds).

Per finalitzar, col·locar els bocins d'anguila setinada, les vieires crues i uns punts d'allioli de safrà per damunt l'arròs.

Notes