



Irene Gutiérrez Huamani

ARRÒS AMB MARISCS



Tipus d'arròs

Cremós



Producte local

Anguila de l'albufera de sa Pobla



Consell o truc

Flamejar bé els mariscs



Ingredients



4 pax

3 cullerades d'oli vegetal
1/2 ceba vermella picada
3 dents d'alls picats
2 cullerades de bitxo groc en pasta
1 tomàtiga ratllada
1/2 culleradeta d'orenga sec
1/2 tassa de vi blanc
12 llagostins Black Tiger
200 g de pop tallat a bocins
3 tasses d'arròs cuinat
1 cullerada de coriandre picat
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 dau 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