



José Cortés García

ARRÒS MELÓS DE LLAGOSTA



Tipus d'arròs

Melós



Producte local

Llagosta mallorquina



Consell o truc

Donar un bull de 10 segons a la llagosta en aigua amb llorer, bolles de pebre bo i dues dents d'all. Aquesta aigua es pot aprofitar com a brou de l'arròs per tal de treure tot el màxim profit del gust de la llagosta. Si no és temporada, es pot utilitzar una llagosta congelada



Ingredients



6 pax

- 2 cebes
- 2 tomàtiques de ramellet
- 1 pebre vermell
- 3 dents d'all
- Gambes pelades
- Llagosta
- 500 g d'arròs bomba
- All
- Julivert
- Ametlles
- Oli
- Sal
- Pebre bo



Recepta

- Posar aigua a bullir dins un cassó amb llorer, alls i pebre bo. En bullir, afegir la llagosta 10 segons i reservar l'aigua.
- Ofegar ceba picada dins una cassola de fang amb la tomàtiga de ramellet trossegada i el pebre vermell també picat.
- Un pic el sofregit estigui enllestit, afegir l'interior dels caps de llagosta, remenar i, tot seguit, posar l'arròs. Sofregir durant 1 minut.
- Afegir el brou resultant de la cocció de les llagostes en una proporció aproximada de tres per un per la quantitat d'arròs.
- Ficar els caps de llagosta dins l'olla i coure durant 20 minuts (el temps de cocció pot variar depenent del fabricant).
- De mentre, preparar dins un morter una picada amb all, julivert i ametlles i afegir-la, juntament amb les gambes pelades, a manca de 5 minuts.
- Un cop acabat l'arròs, tancar el foc i afegir la coa de llagosta pelada i en bocins, que acabarà de coure amb la calor residual.

Notes