



Kiko Martorell

ARRÒS MELÓS DE GAMBA DE SÓLLER



Tipus d'arròs

Melós



Producte local

Gamba de Sóller



Consell o truc

Deixar que l'arròs s'aferri una mica, apagar el foc, esperar una mica i desglàçar amb una mica més de brou. Barrejar bé i afegir una mica d'oli d'oliva verge



Ingredients



6 pax



Recepta

Brou:

1 kg de caps de gamba i closques
3 L d'aigua
3 dents d'all
1 ceba
1 porro
2 pastanagues
3 tomàtiques grosses
2 fulles de llorer

Fons:

1 manat de cebes tendres
1 all
1 copa de vi blanc
5 bris de safrà
600 g d'arròs bomba, carnaroli o arborio

All i oli:

1 dent d'all
5 g de Tap de Cortí
50 ml de llet
100 ml d'oli d'oliva

Acabat:

18 gambes grans de Sóller
25 g d'oli extra verge varietat mallorquina de Sóller
1 culleradeta de cafè de Tap de Cortí
Una mica de julivert picat

Brou:

Sofregir el marisc i incorporar les verdures i la tomàtiga fins que sigui una salsa. Llavors, afegir aigua i assaonar al punt de sal a foc fort fins que bulli. A continuació, baixar el foc i cuinar durant 1 hora i 30 minuts. Passat aquest temps, triturar, colar el brou i reservar dins una olla en calent.

All i oli:

Triturar tots els ingredients llevat de l'oli, el qual s'incorporarà de mica en mica per tal que emulsióni.

Arròs:

Sofregir els ingredients del fons. Amb una mica d'oli, començar amb els alls laminats i les cebes tendres picades. A continuació, afegir el safrà i l'arròs i deixar reduir amb vi. Un pic reduït, incorporar de mica en mica el brou mentre es remou i cuinar durant 20 minuts.

Durant aquest temps, sofregir en una paella les gambes pelades i reservar.

El darrer minut de cocció de l'arròs, afegir el julivert picat, l'oli d'oliva verge extra, el Tap de Cortí i l'oli de cocció de les gambes. No deixar de remoure en cap moment fins que sigui una mescla cremosa i homogènia.

Recomanacions:

No lligar l'arròs fins el moment de servir i fer-ho en la mateixa cassola col·locant damunt el marisc.

Notes