



Joan Marc Garcías Amer

ARRÒS DE CONILL I VÍDUES



Tipus d'arròs

Sec



Producte local

Arròs Grif bombeta de sa Pobra, botifarró de porc negre, Tap de Cortí, tomàtiga de ramellet i patata de sa Pobra



Consell o truc

Cobrir i deixar reposar l'arròs 5 minuts abans de servir



Ingredients



6 pax



Recepta

1 botifarró de porc negre

1 conill desossat

200 g de vídues cuites

1 brot de farigola

1 patata de sa Pobra

1 pebre verd a *brunoise*

1 cap d'all

1 cullerada sobra de Tap de Cortí

6 tomàtiques de ramellet ratllades

600 g d'arròs bombeta de sa Pobra

2,6 L de brou de carn
(pollastre, conill o vedella)

Sal

$\frac{5}{8}$ bris de safrà per persona
(infusionat en brou mínim 1 hora abans)

Oli d'oliva verge extra

Un dia abans (mínim):

Desossar el conill (llevat de les paletilles) i cobrir-lo amb OOVE, farigola i dents d'all esclafats. Es poden usar aquests ossos, entre d'altres de pollastre i vedella, per elaborar el brou.

El gran dia:

Usar l'OOVE en el qual s'ha marinat el conill i escalfar unes cullerades amb la farigola i els alls esclafats. Sofregir la farigola només una mica perquè aromatitzi l'OOVE i reservar-lo. En canvi, deixar els alls fins que estiguin daurats i reservar després.

Marcar el botifarró que prèviament s'ha tallat en rodanxes d'1 cm de gruixada i el conill, què prèviament s'ha salpebrat, només per una cara fins que estigui daurat. Reservar ambdós.

Ara, afegir més OOVE, si és necessari, i començar sofregint la patata que prèviament s'ha tallat en daus més o manco d'una mateixa mida perquè es cuinin igual. Continuar incorporant el pebre verd per sofregir i els alls picats que s'han sofregit en la primera passa.

A continuació, afegir una cullerada sobra de Tap de Cortí i sofregir-la ràpidament. És important parar atenció perquè no es cremi. Per tallar la cocció, posar la tomàtiga de ramellet ratllada i deixar-la cuinar fins que s'evapori pràcticament tota l'aigua.

Afegir de nou més OOVE, si cal.

En aquest punt, incorporar l'arròs bombeta de sa Pobra i nacar bé sense aturar de remenar durant un o dos minuts.

Abocar, a continuació, el brou colat i calent a la paellera, remoure i distribuir l'arròs. Deixar bullir, afegir la infusió de safrà i posar al punt de sal. Aquest serà el darrer pic que es fiqui la cullera. Deixar bullir al màxim durant 10 minuts.

Passats aquests primers 10 minuts de cocció, distribuir sobre l'arròs daus de conill i botifarró amb la cara daurada cap amunt, també les vídues i la branca de farigola de la primera passa. Ara, baixar el foc al mínim i continuar la cocció 6 o 8 minuts més, fins que s'hagi evaporat tot el brou.

Notes