



Marta Salvà Ripoll

ARRÒS DE VERDURES DE TEMPORADA AMB LLOMS DE BACALLÀ



Tipus d'arròs

Sec



Producte local

Carxofes i mongeta tendra



Consell o truc

Afegir una cullerada de salmorreta al sofregit



Ingredients



6 pax

600 g d'arròs bomba
1 ceba
1 pebre vermell
150 g de mongeta tendra
6 carxofes
4 espàrecs
½ carabassí
½ coliflor
350 g de molles de bacallà
Lloms de bacallà
Fumet de peix
Brou de verdures
Safrà en bris



Recepta

Sofregir totes les verdures per ordre de cocció, afegir una cullerada de salmorreta (la salmorreta és un tipus de sofregit valencià) i torrar safrà.

A continuació, afegir l'arròs a les verdures fins que sigui torrat i, seguidament, incorporar 50% de fumet de peix + 50% de brou de verdures i les molles de bacallà. Deixar coure durant 12 minuts, tapar i deixar reposar durant 2 minuts.

De mentre, fornejar els lloms de bacallà amb la pell cap amunt durant 10 minuts a 100 °C i afegir-los a la paella o directament al plat en el moment del muntatge.

Notes