



Noemí del Barrio Delgado

ARRÒS DE CAP ROIG TEMPORITZAT I CARXOFES



Tipus d'arròs

Sec



Producte local

Cap roig



Consell o truc

Fer un bon sofregit i un bon brou



Ingredients



6 pax



Recepta

Fumet:

500 g de peix de roca

250 g de cranc

1 tomàtiga

1 ceba tendra

2 dents d'all

50 ml de conyac

Sal

Pebre bo

Fonoll

Peix:

1 cap roig d'uns 500 g

100 g de farina

125 ml d'aigua gelada

Arròs:

2 dents d'all

2 carxofes trossejades

2 tomàtiques de ramellet

1 nyora

1 cullerada de pebre bord

600 g d'arròs

Fumet:

Sofregir la ceba i els alls. Un pic daurats, afegir la tomàtiga trossejada, el peix i, a continuació, el conyac i flamejar. Cobrir amb aigua, incorporar el fonoll i deixar bullir durant 35 minuts aproximadament. Colar i reservar calent.

Peix:

Netejar adequadament les aletes i les espines exteriors, així com l'espina central, reservant la forma i el cap. Salar per dins i per fora.

Tamisar la farina i mesclar dins un bol amb aigua sense que arribi a ser una massa, amb una textura solta.

Arrebossar el peix sencer i fregir en oli d'oliva. Ha de quedar poc fet. Reservar.

Arròs:

Sofregir les dents d'all, fregir els cors de les dues carxofes trossejades, afegir la tomàtiga en daus i la nyora trossejada prèviament hidratada, fins que eixugui. Llavors, incorporar el pebre bord, abocar l'arròs i fregir fins que agafi color.

Mullar amb el brou ben calent i esperar que comenci a bullir. Des d'aquest moment, deixar a foc suau durant 17 minuts. Passats 10 minuts de cocció, incorporar el cap roig a sobre.

En tancar el foc, cobrir la paellera durant 7 minuts.

Notes