



**Antoni Morell Bauzà**

## ARRÒS BRUT



### Tipus d'arròs

Caldós



### Producte local

Arròs bomba d'Es Molí  
den Joan Bea de sa Pobra



### Consell o truc

Utilitzar arròs bomba, ja que és  
més difícil que se passi la cocció



### Ingredients



6 pax



### Recepta

600 g d'arròs bomba de sa Pobra  
250 g d'oli d'oliva  
200 g d'ànec  
200 g de gallina faraona  
200 g de gallina campera  
300 g de costella de porc  
3 cebes mitjanes  
8 tomàtiques de ramellet  
80 g de fetge de gallina  
1/5 part d'un gratat de julivert  
1 all  
50 g d'ametlla torrada  
1 carxofa  
Espècies d'arròs brut  
Sal i pebre bo al gust

Posar l'oli dins una olla perquè agafi calor i, de mentre, salpebrar i daurar la carn de l'ànec, de la gallina faraona i de la gallina campera. Reservar i, a continuació, daurar la costella prèviament salpebrada i reservar-la també.

Picar la ceba en *brunoise* molt petita i incorporar-la a l'oli restant de l'olla dins la qual hem daurat les carns, així recuperarà els sucus. Salpebrar i posar espècies d'arròs brut perquè agafi forma. Un pic el sofregit estigui ben confitat, incorporar la tomàtiga de ramellet prèviament ratllada i confitada.

Finalitzat aquest procés, incorporar les carns reservades al sofregit i cobrir d'aigua perquè formi un bon brou. Deixar coure fins que les carns siguin ben tendres.

Mentre les carns es couen, preparar una picada amb el fetge de gallina, el julivert, l'all i les ametlles. Incorporar un cullerot de brou i turbinar fins que sigui una pasta lleugera. A continuació, arreglar la carxofa i reservar.

Quan les carns estiguin ben cuites, tastar i rectificar de gust, si és necessari. Després, coure l'arròs durant uns 15 minuts aproximadament, juntament amb la carxofa. Passat aquest temps, tastar i rectificar de gust, si cal, i afegir la picada perquè lliguin tots els sabors. Deixar reposar uns 5 minuts abans de servir.

**Notes**

Lined writing area with horizontal lines.