



Koldo Royo

## ARRÒS SEC DE MUSCLOS I GAMBES



### Tipus d'arròs

Sec



### Producte local

Tots els productes són de les Illes Balears i es troben en tots els mercats locals. Mereix una menció destacada el safrà, tant mallorquí com menorquí, pel seu caràcter especial, i també les nyores, assecades a l'estil tradicional. Els musclos són d'una empresa familiar del canal de Maó. Finalment, les gambes blanques seleccionades són d'un gust molt suau i, tot i que no tenen tanta fama com les vermelles, estan molt bé de preu i de qualitat



### Consell o truc

Fer un sofregit a foc suau.

Utilitzar el brou de la cocció dels musclos vigilant el punt de sal.

Posar les nyores obertes en quatre sense llavors dins aigua temperada per tal d'extreure millor la carn.

Daurar el safrà per treure més gust.

Es pot fer l'allioli amb llet, prescindint de l'ou per tal d'evitar la salmonel·la



### Ingredients



4 pax

400 g d'arròs  
600 g de musclos de Menorca  
600 g de gambes blanques  
175 g de cebes petites picades  
2 dents d'all picat  
90 g de tomàtiga de ramellet ratllada  
4 nyores obertes i remullades  
100 ml d'oli d'oliva  
Bris de safrà  
Aigua (dos per u)

#### Per als musclos:

1 tomàtiga de ramellet  
100 g de ceba  
2 dents d'all  
Fulla de llorer  
Vi blanc  
Oli d'oliva de Mallorca



### Recepta

Posar dins una olla una mica d'oli, encalentir i afegir mitja ceba, les dents d'all, la tomàtiga de ramellet i el llorer. A continuació, incorporar els musclos, donar una volta i abocar el vi blanc. Tapar i deixar cuinar durant 5 minuts. Passat aquest temps, remenar i deixar cuinar al vapor. Un pic enllestits, deixar refredar i, a continuació, extreure la carn, llevant el tendó d'espart, i reservar el brou de la cocció.

Per altra banda, pelar les gambes blanques i reservar els caps.

Separadament, posar els caps de les gambes en una paelleres, ofegar bé i retirar. Ofegar també el llorer amb l'all i la ceba i, quan aquesta sigui daurada, també amb les nyores i la tomàtiga ratllada. Un pic sofregit, posar l'arròs i remenar durant 3 minuts, remullant amb aigua i una mica del brou de la cocció dels musclos.

Quan comenci a bullir, la cocció total serà de 17 minuts. Passats 10 minuts, repartir les gambes i els musclos i ficar al forn durant 7 minuts a 180 °C. Una mica abans de finalitzar, afegir per damunt la resta de les gambes i musclos. Un pic fora del forn, incorporar uns punts d'allioli de safrà.

