



Kelly Willemen

ARRÒS DE PEQUI GRATINAT



Tipus d'arròs

Al forn



Producte local

Tomàtiga de ramellet, sobrassada i formatge mallorquí



Consell o truc

No abusar de la sal, ja que el bacó i el formatge són salats



Ingredients



6 pax



Recepta

50 g d'arròs salvatge
50 g d'arròs gessamí
½ ceba
1 dent d'all
½ pastanaga
Fonoll
Tomàtiga de ramellet confitada
Pebre
70 g de bacó
2 tires de pequi
Sobrassada
15 g de licor de flors
Formatge mallorquí fresc
Coriandre

Preparació de l'arròs:

Encalentir aigua suficient per cobrir l'arròs salvatge i cuinar uns 20 minuts. Fregir l'all, afegir l'arròs gessamí i l'oli d'oliva. A continuació, afegir l'aigua que tapi, dur a ebullició, cobrir amb alumini i deixar que se cuini a foc suau. Un pic cuinat, treure i voltejar per tal d'amollar l'arròs.

Següent passa:

Fer un sofregit amb la ceba, el bacó i la pastanaga picats, el pequi (fruita brasilera que es pot substituir per altra del vostre gust) i la sobrassada. Afegir l'arròs salvatge i l'arròs gessamí. Barrejar. Finalment, afegir la tomàtiga de ramellet i els pebres, saltejar tots els ingredients i afegir el licor de flors i les herbes. Forn preescalfat a 180 °C. Posar dins un recipient i ficar al forn amb el formatge mallorquí ratllat per damunt per a gratinar. Ja es pot servir!

